

アレルギー物質(29品目)		アレルギー注記(混入する可能性があるアレルギー)	ハチミツ使用の有無	温度帯
えび、小麦、大豆、卵、乳		※本品製造工場では卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・いか・さけ・さば・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごまを含む製品を生産しています。	なし	冷凍
原材料について	原材料名	フリッター:えび(輸入)、衣(小麦粉、でん粉、食塩、魚醤パウダー、香辛料、酵母エキス、大豆粉、鶏卵、脱脂粉乳)、揚げ油(なたね油、パーム油)、(一部に卵・乳成分・小麦・えび・大豆を含む)マヨソース:植物油脂(国内製造)、砂糖、加工卵黄、ホエイパウダー、食塩、レモン濃縮果汁、醸造酢、香辛料、酵母エキス、(一部に卵・乳成分を含む)		
	添加物	フリッター:調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)マヨソース:増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、乳化剤		
	内容量	240g(えびフリッター160g+ソース40g×2)		
	保存方法	冷凍保存(-18℃以下)		
	凍結前加熱の有無	加熱してありません。		
	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。		
	販売者	極東ファディ株式会社 北九州市小倉北区浅野3-6-6		
	製造所	大関食品株式会社 大分県宇佐市下高家2011-1		
栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	192Kcal		
	たんぱく質	10.2g		
	脂質	11.1g		
	炭水化物	13.0g		
	食塩相当量	1.2g		
	この表示値は、目安です。			
お召し上がり方	<b>【フライパン調理】</b> フライパンに適量の食油を入れ、凍ったままのフリッターを中弱火で4～5分程度を目安に火が通るまで焦げないように温め、火を止めてから流水解凍したマヨソースを加えよく絡めてください。			
	<b>【揚げ調理】</b> 冷凍のまま175℃の食油で約3分揚げたフリッターに、流水解凍したマヨソースを加えよく絡めてください。			