

# おすすめ商品のご案内

カセイ食品 株式会社

## しゃくし菜まん

地産品  
定番商品

## 県産ブルーベリーソース



### 県産原料使用！

秋冬向けの定番献立『しゃくし菜まん』です。埼玉県産主原料を使用した、文字通り地産地消を追求した商品です。冷めてもふっくらとした食感をお楽しみいただける、日本中を探してもここでしか食べられない究極の一品です。是非ご賞味ください。



#### 【商品規格】

40g

【アレルギー（28品目）】小麦、大豆、豚肉

#### 【調理法】

蒸してお召し上がりください。

#### 【主原料】

小麦粉 36.47%（国内製造（アメリカ、カナダ他、埼玉県））

豚肉 10.55%（埼玉県）

しゃくし菜 8.79%（埼玉県）

赤味噌 1.76%（国内製造 大豆（埼玉県））

しょうゆ 0.40%（国内製造 大豆（埼玉県））

その他 25.32%

（詳細については別途規格書をご確認ください）



### 県産原料使用！

埼玉県産のブルーベリーをふんだんに使用したソースです。手作りデザートの素材として、フルーツヨーグルト、蒸しパンなどに彩りを加えることの出来る一品です。是非ご賞味ください。



フルーツヨーグルト



ブルーベリーケーキ

#### 【商品規格】

500g

【アレルギー（28品目）】無

#### 【調理法】

そのままデザート素材としてご使用ください。

#### 【原料配合】

糖類 41.10% 国内製造（国産、豪州他）

ブルーベリー 34.10%（埼玉県）

増粘剤 1.50%

その他 23.30%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

## わかさぎフライ

秋冬向け  
定番商品

## わかさぎフリッター

### 秋冬と言えば！

ロシア産のわかさぎを使用した『わかさぎフライ』です。当社で使用しているワカサギは比較的苦味が少なく、サイズも小さめの魚体を使用しておりますので、お魚が苦手なお子様でも無理なく一匹丸々お召し上がりいただけます。日本では冬場に氷の張った湖に穴を開けて釣るイメージが強いこともあり、秋から冬場の定番として大人気の商品です。是非ご賞味ください。



#### 【商品規格】

約8g

【アレルギー（28品目）】小麦

#### 【調理法】

170~180℃の油で揚げてお召し上がりください。

#### 【原料配合】

わかさぎ 62.00%（ロシア）

パン粉 20.00%

小麦粉 4.84%

加工うるち白米粉 1.44%

その他 11.56%（詳細については別途規格書をご確認ください）



### カセイの冬の定番！

衣にオキアミ、アオサを配合し冷めても美味しくお召し上がりいただけるカセイのフリッターシリーズ！！中でも秋から冬にかけて一番人気の『わかさぎフリッター』です。衣に独特の甘みを持たせることでとても美味しくお召し上がりいただける商品となっております。何より残食の少なさには絶対の自信があります！！是非ご賞味ください。

#### 【商品規格】

約11g×50尾保障 ※商品規格が変更になりました。

【アレルギー（28品目）】小麦・大豆

#### 【調理法】

170~180℃の油で揚げてお召し上がりください。

焼いてもお召し上がりいただけます。

#### 【原料配合】

わかさぎ 50.00%（ロシア）

醤油 0.70%

#### 【衣】

小麦粉 12.02%

オキアミ 8.46%

その他 28.82%（詳細については別途規格書をご確認ください）

※本製品に使用している「オキアミ・アオサ」はえび・かにが混ざる漁法で採取しています。