

規格:30g

特定原材料28品目:乳·卵

編初日:2月3日(金)

いちごの美味しい季節っていつなの~?

私たちがいちご商品を多く見かけるのはクリスマスから2月にかけてですが

ほんとは違うんです!!

本来の旬は3~4月の春後半がベスト

あ花見やひな祭り行事食の一品にいかですか?

パッケージもカワイイ『いちごクリーム大福』を

! いち汁〉和賞ご非号

甘くて美味しくて、
すんな大好き
いちごのクリーム

רההו

	原材料名	アレルギー	配合比率		
: I	新粉	_	20.57		
• 砂)糖	-	9.95		
麦	芽糖	_	4.98		
食	用油脂	_	0.08		
: -	植物油脂	-	7.92		
	砂糖	-	7.44		
:15	7 ぶどう糖果糖駅頭	_	5.08		
	5 発酵乳	乳	2.28		
وان		_	1.28		
1 1	全粉乳	乳	1.16		
1 /	パリング	-	0.40		
: []	乳清たん白	乳	0.40		
' <u>.</u> -	スデキストリン	-	0.24		
	乳等主原料とする食品	乳	0.16		
	乾燥卵白	9D	0.08		
· 力(-	4.36		
: 2	ブリシン	_	0.40		
	素	_	0.13		
	味料	-	0.11		
	f色料(ビートレッド・クチナタ・紅麹)	_	0.09		
	計多糖類	_	0.06		
	料	_	0.05		
仕	込水	_	32.78		
		合計	100.00		

栄養価(製品100gあたり)									
エネルギー	Kcal	281	鉄		mg	0.2			
水分	g	40.6	亜鉛		mg	0.2			
たんぱく質	g	2.5	銅		mg	0.04			
脂質	g	8.6		レチノール	μg	0			
炭水化物	g	48	А	βーカロテン当量	μg	0			
灰分	g	0.3		レチノール活性当量	μg	0			
ナトリウム	mg	19	ビタミンB1		mg	0.02			
カリウム	mg	19	ビタミンB2		mg	0			
カルシウム	mg	2	ビタミンC		mg	0			
マグネシウム	mg	5	食塩相当量		g	0			
リン	mg	20	食物繊維		g	0.1			



力位分食品概念。

2022年12月