

# おすすめ商品のご案内

カセイ食品 株式会社

## 白玉だんご



お正月献立や、  
デザートにの具材に  
ピッタリ！

国産の上新粉にこだわり、  
ボイルして頂くことで、一番  
美味しい状態に仕上がると  
に追及した商品です。

フルーツポンチに入れたり、  
煮物やお雑煮の具材として御  
使用下さい。



【商品規格】 1kg/袋  
【アレルギー (28品目)】 無  
【調理法】  
ボイルしてお召し上がりください。  
【原料配合】  
上新粉 54.50% (国産)  
加工デンプン 微量  
仕込水 45.50%  
(詳細については別途規格書をご確認ください)

★白玉もちも御座います★

## いねしさんが焼き



千葉県の郷土料理としても人  
気の『さんが焼き』、今回は  
節分向けのメニューとしてご  
紹介いたします。味のベース  
に味噌を使用しており、魚が  
苦手なお子様も食べやすく仕  
上げました。

1ヶ (40g) あたり、  
鉄分 4.8mg  
1ヶ (50g) あたり、  
鉄分 6mg  
含まれております。

【商品規格】  
40g、50g  
【アレルギー (28品目)】 鶏肉・大豆・小麦  
【調理法】  
170~180℃の油で揚げてお召し上がりください。  
※焼いてもご使用いただけます。  
【原料配合】  
魚肉すり身 23.00% (国産、ベトナム他)  
玉ねぎ 14.12%  
鶏肉 11.30%  
その他 51.58%  
(詳細については別途規格書をご確認ください)

## あかさぎフライ

秋冬向け  
定番商品

## あかさぎフリッター



### 秋冬と言えよ！

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わかさぎ  
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  
【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。

公益財団法人 埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115

FAX:048-592-2496

2023年11月