



おすすめ商品のご案内

Fe・Ca強化ヘリニューアル！ あじ松葉開きフライ (Fe・Ca強化)



ゼイゴと腹ヒレ部分にある一番硬い骨を除去しており、尾の根本まで丸ごと食べられます。腹骨以外の小骨もほとんど除去しているため、子供たちにも安心してお召上がりいただけます。不足しがちな鉄分・カルシウムを強化し、アレルギーの乳・卵は不使用となっています。

商品規格：40g/50g

【商品規格】40g・50g
【アレルギー(28品目)】小麦
【調理法】170~180℃の油で5分程揚げてください。

【原料配合】

あじ	65%(日本他)
小麦粉	9.8%(タイ他)
パン粉	9%(米国他)
食塩	0.4%(徳島県)
胡椒	0.03%(マレーシア)
水	13.77%(千葉県)
小麦粉(打粉)	2%(北海道)

1個あたりの含有量

鉄分	40g：2.16mg
	50g：2.7mg
カルシウム	40g：52.4mg
	50g：65.5mg

おすすめ献立例

- ・ごはん
- ★あじ松葉開きフライ
- ・切干大根の炒り煮
- ・けんちん汁

夏向けメニューにおすすめ！ 冷凍国産レモン果汁/冷凍国産レモンゼスト



商品規格：500g

【商品規格】500g
【アレルギー(28品目)】なし
【調理法】自然解凍
【原料配合】
レモン 100%
(愛媛県・広島県・香川県)

国産レモン100%ストレート果汁です。オリジナル搾汁機で優しく絞り、ろ過を2度行うことで苦みや雑味を抑えた手絞りのような味わいとなっています。

商品規格：100g

【商品規格】100g
【アレルギー(28品目)】なし
【調理法】自然解凍
【原料配合】
レモン外皮 100%
(愛媛県・広島県)

国産レモンの皮をすりおろし細かく粉碎した商品です。香りの強い表皮部分のみ使用しており、デザート等に入れていただくと、爽やかに夏にぴったりな味わいになります。

世界のメニュー

ラビオリ



国産原料を中心とした1個あたり約3.6gのラビオリです。イタリア発祥の pasta です。ソースをかけて食べたり、スープ、グラタンなど幅広いメニューにおすすめです。

商品規格：1kg

【商品規格】1kg (1袋約253~309個入り)
【アレルギー(28品目)】小麦・豚肉
【調理法】加熱してお召上がりください。

【原料配合】

小麦粉	43%(国内製造：北海道)
小麦たん白	3%(アメリカ他)
食塩	1.3%(日本)
食用植物油	0.9%(カナダ他)
豚肉	18.4%(日本)
パン粉	10.9%(アメリカ他)
玉ねぎ	6.7%(日本)
オニオンソテー	1.9%(北海道)
食塩	0.5%(日本)
ポークエキス	0.2%(日本他)
香辛料	0.2%(インドネシア他)
酵母エキス	0.1%(日本他)
加工デンプン	0.4%(タイ他)
水	12.5%(新潟県)

イタリア献立例

- ・フォカッチャ
- ・ミラノ風カツレツ
- ★ラビオリスープ
- ・パンナコッタ

世界のメニュー

マーラーカオ



マーラーカオは江戸時代に中国から長崎に伝わってきた点心です。中国語で馬拉(マーラー)はマレーシア、糕(カオ)はケーキの意味があります。ピアットのマーラーカオは、卵をたっぷり使用し、しっとり口溶けの良い食感とコク深い味わいをお楽しみいただけます。

商品規格：35g

【商品規格】35g
【アレルギー(28品目)】小麦・卵・乳・大豆
【調理法】自然解凍でお召上がりください。
【原料配合】

砂糖	27.3%(国内製造：豪州他)
小麦粉	27.3%(北海道)
液全卵	27.3%(日本他)
ショートニング	9%(カナダ他)
乳等を主要原料とする食品	5.4%(新西蘭他)
水あめ	0.4%(米国他)
醤油	0.1%(インド他)
乳化剤	1.4%(米国他)
着色料	0.1%(米国他)
ベーキングパウダー	0.1%(日本他)
香料	Tr(マダガスカル他)
カゼインNa	Tr(欧州他)
増粘剤	Tr(フィリピン他)
pH調整剤	Tr(日本)
酸化防止剤	Tr(米国他)
その他表示不要原料	1.6%

中華献立例

- ・麻婆豆腐
- ・わかめと卵のスープ
- ★マーラーカオ