



おすすめ商品のご案内

埼玉県産八頭コロッケ(Fe,Ca)

数量限定です！



埼玉県産丸系八頭使用！

埼玉県産丸系八頭を使用したコロッケです。八頭は里芋が子孫繁栄の象徴とされていることや、末広がりの「八」がつくことから縁起物といわれます。不足しがちな鉄分とカルシウムを強化しました。



【商品規格】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】

八頭	41.8%	(埼玉県)
玉ねぎ	13.9%	
馬鈴薯	9.8%	
マッシュポテト	5.5%	
砂糖	1.0%	
米油	0.7%	
食塩	0.7%	
炭酸カルシウム	0.7%	
ピロリン酸第二鉄	0.1%	
乾燥パン粉	12.8%	
バターミックス	3.6%	
水	9.4%	

1個あたりの含有量

カルシウム 152mg
鉄分 4.1mg

◇埼玉県献立◇

- ・かて飯
- ★八頭コロッケ
- ・ねぎぬた
- ・まゆ玉汁

冷凍きざみ生ゆば(不揃い)

風味のいい冷凍生ゆば！



滋賀県産の大豆を使用してつくられた、風味の良い生ゆばです。約3cm(ざく切)の食べやすい大きさにカットしています。切る手間なくそのままご使用いただけます。汁物や和え物などにおすすめです。



【商品規格】500g
【アレルギー(28品目)】大豆
【調理法】解凍後、そのままお召し上がりいただけます。
【原料配合】

大豆 100%(滋賀県)
消泡剤 ※加工助剤

調理例



すまし汁



和え物

◇おすすめ献立◇

- ・ごはん
- ★沢煮碗
- ・和風ハンバーグ
- ・小松菜のお浸し

オリーブ・ド・ツナ

化学調味料不使用！



太平洋で獲れた「きはだまぐろ」をチャンク状に加工し、調味液に漬込みました。大きめにほぐしているの、食べ応えがあり、料理の見栄えも良く仕上がります。化学調味料は不使用！素材本来の旨味をお楽しみいただけます。



【商品規格】1kg
【アレルギー(28品目)】無し
【調理法】開封後、そのままお召し上がりいただけます。
【原料配合】

きはだまぐろ	70.3%	(中部太平洋)
オリーブ油	18.3%	
野菜スープ	3.2%	
食塩	0.7%	
水	7.5%	

調理例



まぜごはん



サラダ

◇おすすめ献立◇

- ★ツナとコーンのピラフ
- ・豚肉のバジル焼き
- ・ブロッコリーのソテー

冷凍あおさのり(ヒトエグサ)

あおさのり本来の風味！



“あおさのり”とは、ヒトエグサと呼ばれる海苔の一種で、海藻の仲間です。不足しがちなミネラルが豊富！愛知県で獲れた新鮮なヒトエグサを、工場で丁寧に洗浄・ブラッシングを行っているため、あおさのり本来の風味を感じられます。

【商品規格】500g
【アレルギー(28品目)】無し
【調理法】解凍後、そのままお召し上がりいただけます。
【原料配合】

ヒトエグサ 100%(愛知県)



調理例



アーサ汁



あおさ入りかき揚げ

◇おすすめ献立◇

- ・ごはん
- ・竹輪の二色揚げ
- ・切干大根の和え物
- ★あおさの味噌汁