

7月おすすめ品ご案内

うなぎ蒲焼（角切り）



どうして土用の丑の日にうなぎを食べるの??

所説ありますが、もともと土用の丑の日に「う」がつくものを食べると病気をしないという風習があり、『梅干し』や『うどん』などを食べていたそうです。江戸時代中期に平賀源内が、夏に売上が伸びないうなぎ屋に「本日丑の日」と張り紙をするよう提案しました。

そこからそのうなぎ屋が繁盛し、この風習が現代まで続くようになったそうです。

こだわり抜いた品質

国産の活鰻原料を使用し、養殖地で水揚げした鰻を一昼夜、セラミック活性水に放流し臭みを取り除いた原料を使用しています。焼き工程においてはセラミックバーナーで4回焼きを行っております。また2回目の焼き工程では下火に備長炭を使用し炭焼き特有の香り、風味を醸し出しております。

【商品規格】

1kg（角切り 約1×2cm）

【アレルギー（28品目）】小麦・大豆

【調理法】

ポイルしてお召し上がりください。

【原料配合】

うなぎ（国産）	90.90%
醤油（国内製造）	3.60%
みりん	3.60%
三温糖	1.10%
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	0.70%
澱粉	0.10%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

6月14日締め切り

公益財団法人 埼玉県学校給食会
カセイ食品 株式会社

TEL:048-592-2115
FAX:048-592-2496

2024年4月