

ごはんがすすむ
おいしさです。

食塩相当量

1袋

0.3g

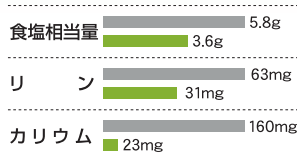


食塩相当量
0.3g
1袋
8gあたり

のり佃煮
青海苔を使用した
本格派タイプの
おいしいのり佃煮です。



■一般品との比較(100gあたり) 一般の海苔佃煮
(※日本食品標準成分表2015「ひとくさつくだ煮」) 本品

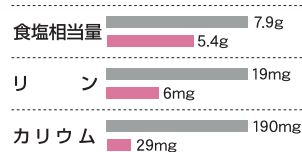


食塩相当量
0.3g
1袋
6gあたり

ねり梅
梅本来の味わいや
香りを大切に仕上げた
ねり梅です。



■一般品との比較(100gあたり) 一般のねり梅
(※日本食品標準成分表2015「梅びしお」) 本品

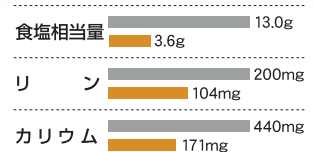


食塩相当量
0.3g
1袋
7gあたり

かつお削り
みそ
こくのあるみそをベースに、
かつお削り節を加え
仕上げました。



■一般品との比較(100gあたり) 一般の米みそ
(※日本食品標準成分表2015「米みそ・赤色辛みそ」) 本品



調理例



ちくわの磯あえ

材 料 (一人分)

ちくわ 15g
きゅうり 15g
A のり佃煮 1袋
わさび 1g

作り方

①ちくわときゅうりを薄く輪切りにする。
②Aの材料を混ぜ合わせ、①とあえる。



かじきの梅肉ソースのせ

材 料 (一人分)

かじき 50g ねり梅 1袋
大葉 1枚 しいたけ 1/2枚
サラダ油 5g しめじ 4g

作り方

①切り込みを入れたかじきに、大葉を挟み、フライパンに半量のサラダ油を入れ、両面を焼く。
②残りのサラダ油を入れ、しいたけ、しめじをサッと炒める。
③①の表面にねり梅を塗り、②を添える。



みそ田楽

材 料 (一人分)

こんにゃく 60g
A かつお削りみそ 1袋
みりん 8g
一味唐辛子 適量

作り方

①こんにゃくを1.5cm幅に切り、沸騰させたお湯でゆでる。
②①を串にさし、Aの材料を混ぜて①にかける。

栄養成分値

商 品 名	内 容 量	エネルギー	水 分	たんぱく質	脂 質	炭水化物	灰 分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リ ン	鉄	食塩相当量
のり佃煮	1袋(8g)あたり	10 kcal	5.2 g	0.2 g	0 g	2.3 g	0.3 g	110 mg	2 mg	4 mg	2 mg	0.05 mg	0.3 g
	100gあたり	125 kcal	65.2 g	2.0 g	0.2 g	28.7 g	3.9 g	1400 mg	23 mg	44 mg	31 mg	0.6 mg	3.6 g
ねり梅	1袋(6g)あたり	3 kcal	5.0 g	0.05 g	0 g	0.6 g	0.3 g	127 mg	2 mg	0.7 mg	0.4 mg	0.03 mg	0.3 g
	100gあたり	42 kcal	84.3 g	0.8 g	0.1 g	9.4 g	5.4 g	2110 mg	29 mg	11 mg	6 mg	0.5 mg	5.4 g
かつお削りみそ	1袋(7g)あたり	13 kcal	3.6 g	0.9 g	0.1 g	2.1 g	0.3 g	100 mg	12 mg	1 mg	7 mg	0.09 mg	0.3 g
	100gあたり	189 kcal	51.4 g	13.4 g	2.1 g	29.0 g	4.1 g	1400 mg	171 mg	21 mg	104 mg	1.3 mg	3.6 g

荷姿／規格

商 品 名	 のり佃煮	 ねり梅	 かつお削りみそ
賞 味 期 間	製造日より6ヵ月	製造日より6ヵ月	製造日より6ヵ月
J A N コード	4977113 600006	4977113 600112	4977113 600211
G T I N コード	14977113600003	14977113600119	14977113600218
荷 姿	(8g×40袋)×24入	(6g×40袋)×24入	(7g×40袋)×24入
内 容 量	320g (8g×40袋)	240g (6g×40袋)	280g (7g×40袋)
単 品 寸 法	W235×D250×H15mm	W235×D250×H15mm	W235×D250×H15mm
単 品 重 量	360g	280g	320g
ケース寸法	L469×W317×H131mm	L469×W317×H131mm	L469×W317×H131mm
ケース重量	9.1kg	7.1kg	8kg
原 材 料 名	のり(国産)、水あめ、しょうゆ、食塩、発酵調味料、醸造酢、調味酢、魚介エキス、黒糖エキス、砂糖／酒精、カラメル色素、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	梅肉ペースト(梅、食塩)(国内製造)、りんごピューレ、醸造酢、還元水飴、食塩、赤しそ液、ガラクトオリゴ糖、魚介エキス／酒精、増粘多糖類、酸味料、調味料(アミノ酸)、シソ色素	みそ(国内製造)、砂糖、かつお節粉末、還元水飴、発酵調味料、しょうゆ／酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
アレルギー28品目	小麦・大豆	りんご	小麦・大豆・りんご

FORICA ホリカフーズ株式会社

東京営業所
〒110-0016 東京都台東区台東2-9-4 (明治安田生命秋葉原昭和通りビル9階)
TEL 03-5846-5096 FAX 03-5846-5095

関西営業所
〒577-0012 大阪府東大阪市長田東3-2-43 (SKパークビル7階)
TEL 06-6746-1616 FAX 06-6746-1818

新潟営業所
〒949-7411 新潟県魚沼市大石59-1
TEL 025-794-5536 FAX 025-794-4404

東北営業所
〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町5-2-10 (卸町斎喜ビル203号)
TEL 022-290-6267 FAX 022-782-5590

九州営業所
〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南4-2-10 (南近代ビル6F)
TEL 092-432-5030 FAX 092-432-5034

ホームページ: <https://www.foricafoods.co.jp>