

あったか贅沢中華オードブル

名 称	そうざい		
品 名	内容量	原 材 料 名	温め方
大海老の チリソース	500 g	ブラックタイガー(インドネシア)、チキンスープ、 トマトケチャップ、ねぎ、なたね油、純米酒、馬鈴 薯でんぷん、卵白、酒釀(清酒、白米、米麴、砂 糖)、なたね油、砂糖、豆板醤、しょうが、にんに く、食塩、こしょう、(一部にえび・鶏肉・卵を含 む)	凍ったまま、封を切らずに水を張った鍋に入れて 火にかけてください。 沸騰したら中火にして8～10 分ほど温めてくだ さい。
玉米湯	360 g	チキンスープ(鶏肉(国産))、コーンピューレ、鶏 卵、純米酒、馬鈴薯でんぷん、食塩、ごま油、こし ょう、(一部に鶏肉・卵・ごまを含む)	凍ったまま、封を切らずに水を張った鍋に入れて 火にかけてください。 沸騰したら中火にして8～10 分ほど温めてくだ さい。
三元豚バラ 肉の角煮	5 切	三元豚バラ肉(国産)、しょうゆ、甜醬油(しょうゆ、 砂糖、長ねぎ、しょうが)、上白糖、長ねぎ、馬鈴薯で んぷん、なたね油、はちみつ、米黒酢、しょうが、(一 部に豚肉・大豆・小麦を含む) ※はちみつが含まれています。1 歳未満の乳児には与 えないでください。	凍ったまま、封を切らずに水を張った鍋に入れて 火にかけてください。 沸騰したら中火にして8～10 分ほど温めてくだ さい。
紅焼排翅 (ふかひれの 姿煮)	250 g	ふかひれ煮(白湯スープ(鶏骨(国産)、豚骨(国産)、ね ぎ(国産)、しょうが(国産))、ふかひれ(日本、シンガ ポール)、牡蠣味調味料、馬鈴薯でんぷん、しょうゆ、 砂糖、食塩、こしょう、ねぎ、しょうが)、(一部に 鶏肉・豚肉・大豆・小麦を含む) 塩ゆで青梗菜(青梗菜(国産)、食塩)	凍ったまま外袋をあけ、ふかひれと青梗菜それぞ れを袋のまま水を張った鍋に入れて火にかけてく ださい。 沸騰したら中火にして 7～9 分ほど温めてくだ さい。 お皿に青梗菜を飾り、ふかひれを盛り付けてお召 し上がりください。
中華ちまき	3 個	もち米(国産)、鶏肉、たけのこ、しいたけ、にんじん、 しょうゆ、桜えび、砂糖、甜醬油(しょうゆ、砂糖、長 ねぎ、しょうが)、牡蠣味調味料、純米酒、ごま油、な たね油、(一部に鶏肉・大豆・小麦・えび・ごまを含む)	電子レンジ 500W の場合 凍ったままのちまきを袋から取り出し、竹皮を 取らずに水にくぐらせて耐熱皿に並べ、ふんわ りとラップをかけ1 個につき 3 分ほど温めてく ださい 蒸し器の場合 凍ったままの本品を袋から取り出し、蒸気の上 がった蒸し器に入れ約 15 分ほどあたためてくだ さい。
金華豚の 焼売	3 個	具(金華豚うで肉(国産)(豚肉のうち 65%)、三元豚も も肉(国産)、玉ねぎ、しいたけ、たけのこ、馬鈴薯で んぷん、しょうゆ、ホタテ貝柱、鶏卵、砂糖、食塩、 牡蠣味調味料、ごま油、しょうが、こしょう)、皮(小 麦粉(国内製造))/酒精、加工でんぷん、(一部に豚肉・ 大豆・小麦・卵・ごまを含む)	凍ったままの焼売を耐熱皿に間隔をあけて並べ、 水打ちをして焼売表面を濡らしてからラップを し、電子レンジ 500W で 4 分ほど温めてください。
アレルギーコンタミ情報		本製品の製造ラインではかに、くるみを使用した製品も製造しております。	
解 凍 方 法		上記温め方を参考に温めてお召し上がりください。 お使いの器具や同時調理量等により温まり方に差がでますので、調整しながら温めてください。	
ご注意		加熱のし過ぎは調理不良の原因になりますのでご注意ください。 一度解凍したものを再凍結すると品質低下等の原因になりますのでご注意ください この包材は各自治体の指導に基づいて処理してください。	
保存方法		・ 解凍後は冷蔵庫(5℃前後)で保存の上、なるべくお早めにお召し上がりください。またご家庭の冷蔵庫では温度 が一定に保たれない場合がありますのでご注意ください。	
【製造者】		中信興業株式会社美勢フーズラボ	
【住所】		長野県塩尻市大字広丘堅石 2 1 4 5－1 5	