

砂出し・洗浄・加熱済み

国産あさり



- 身入りの良い「あさり」を使用しています。
- 洗浄・砂抜き・加熱調理済みだから、とっても簡単。

簡単お料理レシピMEMO

あさりのみそ汁(2~3人前)

500ccの沸騰したお湯に袋を開けあさをエキsgと入れ、あさりの口が開いたら、味噌大さじ2~3で味付けし、一煮立ちさせたら出来上がり。あさつき等をちらしてどうぞ。

使用上の注意

- ※袋の中の白いにごり及び気泡は、あさりのエキスです。安心してお召しあがりください。
- ※開封後はすぐにお召しあがりください。(袋の中の汁も一緒にご利用ください。)
- ※製品には万全を期しておりますが、万一袋の破損により、空気が入った状態のもの等はお召しあがりにならないでください。
- ※厳重に検査しておりますが、まれに貝殻にヒビ割れが入っている場合があります。割れた貝は取り除き、口元をケガしないよう十分気を付けてお召し上がりください。
- ※あさりにはかきが共生しています。

栄養成分表示(100g当たり)

熱量	30 kcal
タンパク質	6.0 g
脂質	0.3 g
炭水化物	0.4 g
食塩相当量	2.2 g

7訂日本食品標準成分表より
この表示値は、目安です。

名称	真空調理あさり
原材料名	あさり
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
原料原産地名	枠外左上に記載
内容量	枠外左上に記載
賞味期限	枠外左上に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存すること
販売者	株式会社 三徳 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町2-85 ☎0120-717713

製造所固有記号は内容量の後に記載



袋:PP(ポリプロピレン)
PA(ナイロン)
PET(ポリエチレンテレフタレート)

※ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。