

YAKISOBA GROUP

## 調理ズミマル徳焼そば 200

## 【商品仕様】

商品名	調理ズミマル徳焼そば 200	
荷姿仕様	200g×5袋×10セット=10kg	
商品サイズ	商品 外箱(単箱)	縦170mm×横135mm×厚さ75mm 縦395mm×横292mm×高さ175mm
商品コード	72111	
JANコード	4964312721113	
GTINコード	14964312721110	

## 【一括表示】

名称	冷凍焼そば(調理済み)
原材料名	麺(小麦粉、小麦たん白、食塩、植物油脂、卵白、かんすい)、野菜(キャベツ、にんじん)、中濃ソース、豚肉、粉末ソース、チキンブイヨン、砂糖、食塩、いため油(なたね油、とうもろこし油、ごま油)、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でんぷん、タマリンド) (原材料の一部にえび、大豆、もも、りんごを含む)
内容量	1キログラム
賞味期限	枠外右側に記載してあります(製造日より1年)
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してください
販売者	マリンフード株式会社 MMR 大阪府豊中市豊南町東4-5-1

## 【栄養成分】

製品100gあたり	
エネルギー	164 kcal
たんぱく質	4.6 g
脂質	4.8 g
炭水化物	25.5 g
ナトリウム	594 mg

## 【商品特徴】

コンセプト	手軽に1人分の焼きそばが提供できる簡便性に富む商品です。
ターゲット	FF、ベンダー、市場、喫茶店などの業務用
商品特徴	①調理済なので、電子レンジ・湯煎で温めるだけで簡単に召し上がれます。 ②麺にたん白を加えることでグルテンを強化し、湯煎しても伸びにくく、冷めてもコシのある麺を実現しました。 ③中濃ソースと粉末ソースのダブルソースで、直火焼成した本格ソース焼そばです。 ④ご家庭の味を手軽に再現できます。 ⑤カップ麺、他の冷食には無い、炒めた麺の美味しさが手軽に味わえます。

## 【商品写真】



## 【調理方法】

●お湯で温める場合	凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約8～10分加熱してください。
●電子レンジ(500W)の場合	凍ったまま袋に2～3ヶ所穴を開け、約5～6分加熱してください。
●フライパン(鉄板)の場合	①あらかじめ袋ごと流水(約10分)又は湯せん(約3～4分)で解凍し、麺をほぐれ易くします。 ②充分にあたためたフライパンに油を薄くひき、焼きそばを入れます。 ③少量の水を加えて、蒸しながら炒めてください。 ※麺がほぐれにくい場合、水を多めに加えてください。 ※解凍が不十分な場合、炒めていると麺が切れ易くなります。