

ふくしま News

2021.6月号

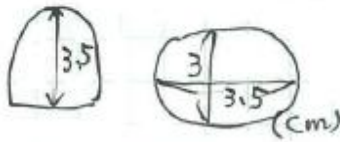


パル・よど 開発商品

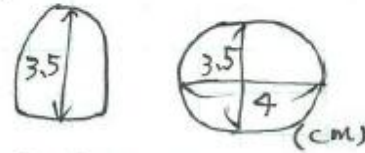
だしが決め手のたこ焼

COOP たこ焼

V.S.



個約20g
生地の特徴
中身かきとり詰まって
団子状、わり物感



個約20g
生地の特徴
外側カリッと中はトロリ
空洞がめだつ

(冷凍食品)

| 名称 | たこ焼 |
|----------|--|
| 原材料名 | 小麦粉(国内製造)、たこ、焼き油(なたね油)、液卵、野菜(キャベツ、ねぎ)、植物油、かつお風味調味料、かつおだし、しょうが酢漬、砂糖、魚醤/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、野菜色素、(一部に卵・小麦・大豆を含む) |
| 内容量 | 600グラム |
| 賞味期限 | 枠外下部に記載してあります |
| 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 | 加熱してお召し上がりください |
| 販売者 | 株式会社ニッキーフーズ 大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 |

製造者 香住食研株式会社
兵庫県美方郡香美町香住区下岡480-1

*本工場では乳成分・えびを含む製品を製造しています。

調理方法



凍ったままのたこ焼をお皿にのせ、ラップをかけずに下記の表を目安に電子レンジで加熱してください。

| | 6個 | 12個 |
|------|--------|--------|
| 500W | 約3分30秒 | 約6分20秒 |
| 600W | 約2分50秒 | 約5分30秒 |

*冷たい場合は、10秒ずつ追加加熱してください。

☆魚焼カリル(両面焼)

上:中火 約6分
下:強火

余熱3分放置
(ワッパ用トレイ使用)

表面がカリッと仕上ったよ!

栄養成分表示 1個(平均重量20g)あたり

| | |
|-------|--------|
| 熱量 | 28kcal |
| たんぱく質 | 0.8g |
| 脂質 | 1.4g |
| 炭水化物 | 3.0g |
| 食塩相当量 | 0.2g |

(推定値)

(冷凍食品)

| 名称 | たこ焼 |
|------|---|
| 原材料名 | 小麦粉、たこ、野菜(キャベツ、ねぎ)、揚げ玉、鶏卵、かつお風味調味料、かつお風味調味液(砂糖、食塩、かつおぶしエキス、かつおぶし粉末)、しょうが酢漬、植物油(大豆を含む)、かつおぶし粉末、食塩、しょうゆ/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム) |
| 内容量 | 500グラム(25個入) |
| 賞味期限 | この面の下部に記載してあります。 |
| 保存方法 | 冷凍(-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 加熱してお召し上がりください。 |
| 販売者 | 日本生活協同組合連合会 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-29-8 |
| 製造者 | 株式会社ピーコック 小国工場 〒949-5341 新潟県長岡市小国町小栗山83番地 |

キャベツ、ねぎがみ入っているけど全く存在感なし!!
たこも小さい!!

生姜の香りがフワ〜と、底一面天かす。

円形に並べ、目盛りなし長めに加熱した。真中に置いた物が充分加熱できていなかった。

電子レンジの場合

凍ったままの本品を皿にのせ、ラップをかけずに加熱してください。



| レンジ | 5個 | 10個 | 15個 |
|------|--------|--------|--------|
| 500W | 約2分20秒 | 約4分30秒 | 約6分30秒 |
| 600W | 約2分10秒 | 約4分 | 約6分 |
| 700W | 約2分 | 約3分40秒 | 約5分20秒 |
| 800W | 約1分50秒 | 約3分20秒 | 約5分 |

●目安の調理時間でも冷たい場合は、10秒ずつ再加熱してください。

オーブントースターの場合

手間は時間がかかると分、よりカリッと仕上げた



| トースター | 5個 | 10個 |
|-------|------|------|
| 600W | 約15分 | 約17分 |
| 300W | 約10分 | 約15分 |
| 1000W | 約8分 | 約12分 |

アレルギー物質
(表示推奨品を含む)
卵・小麦・大豆

油で揚げる場合

凍ったままの本品を、たっぷりの160~170℃の油で

4分~4分30秒揚げてください。

*中心まで加熱するためゆっくり揚げるのがコツ!

栄養成分表示 100gあたり

| | |
|-------|----------|
| エネルギー | 122 kcal |
| たんぱく質 | 3.7 g |
| 脂質 | 2.7 g |
| 炭水化物 | 20.6 g |
| 食塩相当量 | 1.1 g |

(日本生協連商品検査センター作成)