

名 称			
いか軟骨の唐揚げ〜藻塩仕立て			
JANコード（EANコード）			
4589953174205			
商品特徴			
八戸産イカの希少部位である軟骨を使用した「イカ軟骨唐揚げ」は、他にはないコリコリとした独特の食感が特長の商品です。下処理済み・衣付きのため、調理は揚げるだけ。外はサクッと香ばしく、中は弾力のある歯ごたえが楽しめ、調理のムラが出にくく、安定した品質で提供可能です。 クセの少ない味わいで、塩や胡椒はもちろん、七味やレモンなどのアレンジも自在。居酒屋メニューやおつまみ、サイドメニューとして幅広く活用でき、ビールやハイボールとの相性も抜群です。希少部位ならではの付加価値と扱いやすさを兼ね備え、ロスを抑えながら満足度の高い一品として提供できます。			
			
		仮	
（包装形態）		（内容量）	
袋		200 g / 袋	
原材料		賞味期間	
赤イカ(八戸産)、衣(コンスターチ、食塩、砂糖、デキストリン、植物油)、調味液(おろしにんにく、米発酵調味料、食塩、おろし生姜、醸造酢、その他)/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部にいか・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		360日	
		（解凍後）	
		保存方法	
		冷凍（-18℃以下）	
		（解凍後）	
取扱期間			
通年			
製造会社			
会社名		株式会社オフィス弁慶	
TEL		0178-51-8611	
E-mail			
住 所		青森県八戸市鮫町日出町5-1	
FAX		0178-51-8612	
ホームページ			
1 P単価		ケース単価	
最低注文量		納期	
輸送条件		(注意事項)	
冷凍	冷蔵	常温	
●			
保存条件		(注意事項)	
冷凍	冷蔵	常温	
●			
保存条件（開封後）		(注意事項)	
冷凍	冷蔵	常温	
●			
栄養成分表示（標準100g当たり）		特記事項・特別認証等	
熱量（kcal）	146	トランス脂肪酸（g）	
タンパク質（g）	10.6	炭水化物（g）	21.4
総脂質（g）	2	糖（g）	
飽和脂肪酸（g）		食塩相当量（g）	1.5