あんこう鍋



名　称	あんこう鍋
原材料名	あんこう(国産) 【だし汁】あんこうエキス、昆布エキス、【濃縮スープ】あんこう肝、味噌、昆布エキ ス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
内容量	あんこう切身 800g だし汁500ml 濃縮スープ 200g×2
賞味期限	枠外右下記載
保存方法	要冷凍(－18℃以下で保存)
製造者	有限会社齋藤商店 茨城県北茨城市平潟町47 TEL:0293-46-7276

【栄養成分表示】100g当り

熱　量	93kcal
脂　質	4.9g
たんぱく質	9.5g
炭水化物	2.8g
食塩相当量	1.9g

紙　プラ
スリーブ　本体

三代目のあんこう鍋は、あんこう専門店のため一年を通して提供可能です。
あんこうは見た目に反して味に癖はなく淡白でコラーゲンがたっぷり、脂肪が少なく低カロリーです。
代々受け継がれる濃縮スープは脂ののった肝をふんだんに使い秘伝の割合で味噌と合わせています。
黄金色に輝くこだわりのだし汁はあんこう鍋にはかかせません。

商品名	あんこう鍋
企業名	有限会社齋藤商店
出荷可能時期	通年
賞味期限	賞味期限：90日
保存温度帯	冷凍
内容量	あんこう800ｇ・だし汁500ｍｌ・濃縮スープ200ｇｘ2
サイズ	縦25cm　横36cm　高さ10cm
入数	1
ご利用シーン	調理方法は記載しており簡単に調理できます。一年を通してお楽しみいただけます。 大根、ネギなどご家庭のお野菜と合わせていただき、締めには雑炊、うどんがオススメです。国産の原料にこだわったあんこう鍋をぜひご賞味ください。