# 豚もつ塩煮

分類	食品	1ケース入数	40個
JANコード	458222001400	最低納品単位	1ケース
保存条件	常温	生産可能数量	1ケース
賞味期限	730日	販売期間	通年
内容量	200g	道外発送対応	可(送料別)
単価(税込)	300円	江別産原料の使用	_



## 商品特徴

北海道産の豚もつを特製の塩だれで柔らかく煮込みました。レトルト殺 菌なので防災用として保存ができます。

## 使用原材料

豚小腸、葱、食塩、植物油脂、にんにく、チキンエキス、醸造酢、蜂 蜜、香辛料、甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、 増粘剤(キサンタン)

裏面表示	
	名 称 豚もつ塩煮
	原材料名 豚小腸(国産)、葱、食塩、植物油脂、にんにく、チ キンエキス、酵母エキス、間遺酢、蜂蜜、香辛料、 甘味料(ソルビッカ調味料(アミノ酸)カラメル色 素、独熱剤(モサンタ)
	内容量 200g
	賞味期限 26.02.13 (未開封)
	殺菌方法 機密容器に密封し、加圧加熱殺菌
	保存方法 直射日光を避けて、常温で保存して下さい。
	販売者 有限会社 サカキミート 北海道江別市高砂町28-14 TEL:011-382-9247
	製造所 コーミー北のほたるファクトリー株式会社 北海道雨竜郡沼田町西町6番28号
	「小麦、ごま、大豆、鷄肉、ゼラチン」の成分を含んだ原材料を 使用しています。
	調理方法 お湯で温める場合
	パウチをそのまま熱湯の中に入れ、3~5分沸騰させ てから封を切り、お皿等にうつしてください。
	電子レンジの場合 深めの容器にうつし、ラップをかけて温めてください。 加熱時間は500vで約2分、600vで約1分30秒。 電子レンジの説明書などを参考に加減してください。
	栄養成分表示
	表示単位1食(100g当り)
	エネルギー 145kcal
	たんぱく質 9.9g 4582222 001400
	脂質 10.0g
	炭水化物 3.8g (紙) ラベル (カラ) パウチ
	ナトリウム 470mg

事業者名	有限会社サカキミート		
郵便番号	067-0074		
住所	江別市高砂町28-14		
電話番号	011-382-9247		
FAX	011-556-1077		
担当者	榊		
メールアドレス	sakakimeat@outlook.jp		
HPアドレス			
	_		
インターネット	自社オンラインショップ 無		
販売	他社オンラインショップ出品 ―		
	条件 要相談		
オンライン	·		
ショップアドレス	_		
事業者PR情報	•		

江別市内の工場で北海道産の食肉製品を中 心にレトルト食品の他、焼肉用商品も製造してい ます。

## 主な販売先

江別河川防災ステーション販売所、エブリ

## 商品生産に伴う管理状況について

商品販売についての希望 現状を維持・出来高次第

	ルギー表示
義	小麦、ごま、大豆、鶏肉、ゼラチン
務	
注意	
	_
喚	
起	

「推定値」または「分析値」↓ 単位↓

栄養成分表示 推定値	100 g	当たり
熱量	145	kcal
たんぱく質	10	Ø
脂質	10	g
炭水化物	4	g
食塩相当量	0.47	Ø

備考			
	_		