

# 商品規格書

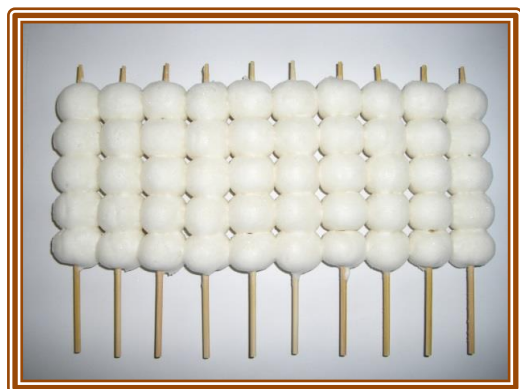


有限会社 銀家



〒506-0807 岐阜県高山市三福寺町 278  
 TEL 0577-35-5310 FAX 0577-35-5311  
 URL <http://komemaruya.webcrow.jp/>  
 e-mail komemaruya@mocha.ocn.ne.jp

商 品 名	冷し団子(ひやしだんご)		
商 品 規 格	1本	40g	1玉直径 約20mm 串の長さ 160mm
	1ケース	100本	ケース外寸 縦250mm×横350mm×高さ150mm
	1ロット	300本	ロット外寸 縦260mm×横360mm×高さ460mm
原 材 料 名	米粉、砂糖、酵素(大豆由来)		
主 原 材 料 産 地	米粉(アメリカ産)		
加 工 地	岐阜県高山市		
アレルギー表示の有無	有：大豆(特定原材料に準ずるもの)		
食品添加物の有無	有：酵素		
賞 味 期 限	製造日より1年		
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。		
使 用 上 の 注 意	解凍後はお早めにお召し上がり下さい。再冷凍はしないで下さい。		
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります。		
加 熱 調 理 の 必 要 性	自然解凍、加熱調理のどちらでもお召し上がれます。		
製 造 工 程	米粉と水を攪拌→攪拌しながら蒸す→砂糖を添加→酵素を添加→生地を冷す→団子に成形→冷凍→梱包→冷凍保管→出荷		
商 品 特 徴	お米の旨味を損なうことなく製粉された粒子の細かな米粉を、独自製法により製造しているため、なめらかでやわらかい団子となっています。 自然解凍、加熱調理に対応する為、季節に合わせた商品を提供出来ます。		
加 工 方 法	自然解凍、焼く、蒸す、湯煎で食べられます。		
製 造 者	有限会社 銀家		



つぶあん



甘たれ

※調理例