

枝豆入り山芋磯辺揚げ にんにく入り山芋磯辺揚げ

冷凍



枝豆入り山芋磯辺揚げ

山芋磯辺揚げにおつまみの定番
枝豆を入れました！！山芋の風味と
枝豆の風味が抜群です。



にんにく入り山芋磯辺揚げ

山芋磯辺揚げに細かく刻んだ
にんにくをプラスしました。
にんにく好きにはたまらない
一品です。お酒のお供に抜群！

※ にんにくが苦手な方は
ご注意ください



徳用山芋磯辺揚げ

好評発売

プレーンタイプはこちら

180℃の油で 2分半～3分程度揚げてお召し上がり下さい。

規格	(15g×60ヶ)×10p
賞味期限	冷凍 24ヶ月 (-18℃以下)
調理方法	180℃の油で3分程揚げてください。



この商品は、万福グループの万全な品質管理のもと製造しています。

商品に関するお問い合わせ・販売は



イースタンフーズ株式会社

〒411-0033 静岡県三島市文教町1-9-10 三島北口ビル
TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787
URL <http://www.easternfoods.co.jp>

山芋磯辺揚げ しん采旨

商品名	にんにく入り山芋磯辺揚げ	枝豆入り山芋磯辺揚げ	徳用山芋磯辺揚げ
原材料名	山芋、にんにく、澱粉、海苔	山芋、枝豆、澱粉、海苔	山芋、澱粉、海苔
JANコード	4560208210657	4560208210640	4560208210503
規格荷姿	900g(15g×60ヶ)×10p		
賞味期限	製造日より2年		
保存方法	-18℃以下		
原産国	中国		
アレルギー物質	山芋(やまいも)		
生産工場	青島万福集团股份有限公司		

商品の特徴

- ・山芋のもちもちとした食感が楽しめます。
- ・冷めてからもおいしく召し上がれるよう、独自のレシピで製造しています。
- ・手作り感のある仕上がりとなっています。

調理方法

- ①必要量の山芋磯辺揚げを袋から取り出し、180度の油で2分半～3分程度揚げる。
- ②油から取り出し、軽く塩など振り盛り付ければ完成です。



参考メニュー価格

- ・徳用山芋磯辺揚げ、枝豆入り、にんにく入りの場合
1人前 15g×5ヶ 290円～320円 (原価率30%換算)

