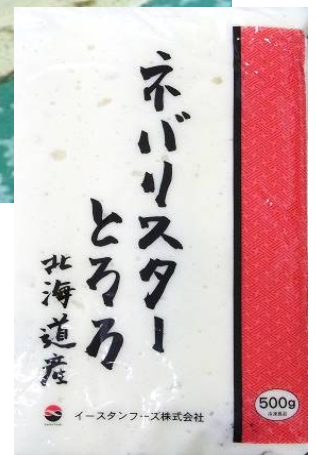


ネバリスターとろろ

冷凍

北海道産



長芋と大和芋を掛け合わせた新しい品種の山芋です。
従来の長芋製品とは違い、ほどよい粘りがあるのが特徴で
北海道産ならではの甘みのあるとろろをお楽しみ頂けます。

規格	500g
荷姿	500g × 10p × 2合
調理方法	解凍してお召し上がりください
原材料	ネバリスター
賞味期限	冷凍 12ヶ月 (-18℃以下)
アレルギー物質	やまいも

栄養成分表(100gあたり) 分析値			
エネルギー	87kcal	ナトリウム	4mg
たんぱく質	1.4g	灰分	1.0g
脂質	0.5g	水分	77.7g
炭水化物	19.4g	食塩相当量	0g

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>

商品名	ネバリスターとろろ	(冷凍食品) <table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>とろろ</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>山芋 (北海道産)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>500g</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>枠外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>-18℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>使 用 方 法</td> <td>枠外右側に記載</td> </tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無</td> <td>加熱してありません</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td>加熱の必要はありません</td> </tr> <tr> <td>販 売 者</td> <td>イースタンフーズ株式会社 静岡県三島市文教町1-9-10 TEL 055-987-7775</td> </tr> <tr> <td>製 造 所</td> <td>こばやしフーズ株式会社 北海道帯広市西18条北1丁目 1番地5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">アレルギー物質 やまいも</td> </tr> </table>	名 称	とろろ	原 材 料 名	山芋 (北海道産)	内 容 量	500g	賞 味 期 限	枠外下部に記載	保 存 方 法	-18℃以下で保存	使 用 方 法	枠外右側に記載	凍結前加熱の有無	加熱してありません	加熱調理の必要性	加熱の必要はありません	販 売 者	イースタンフーズ株式会社 静岡県三島市文教町1-9-10 TEL 055-987-7775	製 造 所	こばやしフーズ株式会社 北海道帯広市西18条北1丁目 1番地5	アレルギー物質 やまいも	
名 称	とろろ																							
原 材 料 名	山芋 (北海道産)																							
内 容 量	500g																							
賞 味 期 限	枠外下部に記載																							
保 存 方 法	-18℃以下で保存																							
使 用 方 法	枠外右側に記載																							
凍結前加熱の有無	加熱してありません																							
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません																							
販 売 者	イースタンフーズ株式会社 静岡県三島市文教町1-9-10 TEL 055-987-7775																							
製 造 所	こばやしフーズ株式会社 北海道帯広市西18条北1丁目 1番地5																							
アレルギー物質 やまいも																								
原材料名	ネバリスター																							
アレルギー物質	やまいも																							
規格荷姿	500g × 10p × 2合																							
賞味期限	製造後12ヶ月																							
保存方法	冷凍 -18℃以下で保存																							
原料原産地	北海道産																							
JANコード	4560208210831																							

ネバリスターは従来の長芋に比べ、粘りが2倍以上あるので「とろろご飯」「とろろ蕎麦」などトッピングとしてご使用頂いた時に、とろろが沈みにくいため非常に使い勝手の良い商品です。

また、粘りが強いのでネバリスターだけで簡単に磯辺揚げも作れます。
大和芋の磯辺揚げとは違い、口当たりが軽く食べやすい磯辺揚げを作ることができます。

調理方法

☆ネバリスターの磯辺揚げ

- | | |
|--------|-------------------------|
| ・材料 | ① ネバリスターを解凍します。 |
| ネバリスター | ② 海苔にネバリスターをのせて巻きます。 |
| 海苔 | ③ 180℃の油でキツネ色になるまで揚げます。 |
| 塩 | ④ お好みで塩を振り、お召し上がりください。 |



☆ネバリスターの彩りつまみ揚げ

- | | |
|--------|------------------------|
| ・材料 | ① ネバリスターを解凍します。 |
| ネバリスター | ② 具材をネバリスターに混ぜ合わせます。 |
| 青海苔 | ③ 180℃の油で揚げます。 |
| 桜海老 | ④ お好みで塩を振り、お召し上がりください。 |
| コーン | |

