

# 越冬 北あかり

冷凍 北海道産



「男爵薯」と「ツニカ」を掛け合わせた品種で、1987年に品種登録された、明るい黄色と、ほくほくした食味が特徴のじゃがいもです。収穫後に低温倉庫で熟成させ、糖度が高まった状態でスチームし急速凍結させた商品です。

- ・皮付きのままカットしIQ凍結してあります。
- ・あっさりとした甘さが特徴です。

規格	500g
荷姿	500g × 20p
調理方法	加熱してお召し上がり下さい
原材料	じゃがいも(北海道産)
賞味期限	冷凍 24ヶ月 (-18℃以下)

栄養成分表(100gあたり)		計算値	
エネルギー	51kcal	ナトリウム	1.0mg
たんぱく質	1.8g	灰分	1.0mg
脂質	0.1g	水分	81.1g
炭水化物	15.9	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>

## 越冬 北あかり ご提案書

商品名	越冬 北あかり	
原材料名	じゃがいも	
JANコード	4560208211364	
規格荷姿	500g × 20p	
賞味期限	製造日より 24ヶ月	
保存方法	-18℃以下	
原料原産地	北海道産	
アレルギー物質	なし	

## 商品の特徴

- ・ 低温倉庫で熟成し、糖度をもっとも高まった状態でスチームした後、急速冷凍しました。
- ・ 皮付きのままカットし、IQ凍結してあります。
- ・ 加熱後は、ホクホクした舌ざわりが良い食感です。
- ・ 居酒屋・レストラン・弁当ルートへの新提案ができます。
- ・ 調理時間が短く、スピードメニューとしてのご提案が可能です。(約180℃の油で3～5分)

## 調理方法

※必ず加熱調理してください。

### ★越冬 北あかり ポテトフライ(油調)

- ・ 必要量の「北あかり」を袋から取り出し凍ったまま180℃の油で3～5分揚げます。  
程よく色づいたら油から取り出し、軽くバターをまぶし塩などをふり、盛り付ければ完成です。

### ★北あかりポテトサラダ



### ★北あかりポテトグラタン



### ★北あかりジャーマンポテト

