

商品名	【栄養成分表示】 100gあたり*推定値	【原材料名】	お召上がり方
本格四川風麻婆豆腐	1kcal-152kcal/たんぱく質4.1g/脂質12.8g/炭水化物5.2g/食塩相当量1.3g	豆腐（大豆、でん粉）（国内製造）、担々肉（豚肉、粒状大豆たん白、甜面醬、大豆油）、長ねぎ、ラー油、清酒、香味油、大豆油、醤油、にんにく、香辛料、チンホウカク、豆鼓、豆板醬、ガラシの素、生姜、干鍋醬、チンヒス、ホウキチ、味噌、中国醤油、砂糖、ガラシ糖/粘料（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、凝固剤（塩化Mg）、香料、カラメル色素、酸味料（一部に小麦・大豆・豚肉・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む）	沸騰したお湯で、冷凍の状態から約8分湯煎してください。
手包み小籠包	1kcal-213kcal/たんぱく質21.8g/脂質5.9g/炭水化物18.1g/食塩相当量1.1g	具（豚肉（カナダ産またはアメリカ産）、ゼラチン、醤油、砂糖、オスターソース、ごま油、チンホウカク、生姜、長ねぎ、香辛料、皮（小麦粉、ミックス粉（小麦粉、でん粉、ガラシ糖）、ラード、植物油（菜種油、大豆油）/増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料（一部に小麦・乳成分・豚肉・ゼラチン・大豆・ごま・鶏肉・牛肉を含む）	蒸気の上がつた蒸し器で冷凍の状態から約8分してください。
大海老のフリット	1kcal-128kcal/たんぱく質8.3g/脂質6.6g/炭水化物8.8g/食塩相当量1.4g	えび（タイ産）、トマトチャップ、大豆油、卵白、砂糖、長ねぎ、豆板醬、ホウキチ、チンヒス、トマトペースト、紹興酒、酒精、でん粉、生姜、にんにく、香味油、食塩、醸造酢、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸味料、香料、（一部に小麦・卵・えび・大豆・豚肉・鶏肉・ごまを含む）	沸騰したお湯で、冷凍の状態から約8分湯煎してください。
缶入り焼売	1kcal-143kcal/たんぱく質7.0g/脂質6.3g/炭水化物14.6g/食塩相当量1.7g	具（木綿豆腐（大豆）（国内製造）、くわい、きくらげ、いか（国産）、イトヨリ魚肉、玉ねぎ、豚脂、昆布茶、大豆油、でん粉、豆乳、卵黄、やまいも、清酒、卵白、砂糖、食塩、皮（小麦粉、ラード、大豆油、小麦たん白）/凝固剤（塩化Mg）、増粘剤（加工でん粉）、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・卵・大豆・いか・豚肉・やまいもを含む）	蒸気の上がつた蒸し器で冷凍の状態から約7分してください。
黒酢酢豚	1kcal-188kcal/たんぱく質3.5g/脂質9.5g/炭水化物22.1g/食塩相当量0.8g	玉ねぎ（中国産）、豚肉、黒酢（中国製造）、砂糖、でん粉、トマトチャップ、醸造酢、香味油、小麦粉、蜂蜜、発酵調味料、大豆油、ごま油、醤油、清酒、中国醤油、食塩、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、pH調整剤、（一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む）	沸騰したお湯で、冷凍の状態から約8分湯煎してください。
あふれる肉汁餃子	1kcal-181kcal/たんぱく質7.9g/脂質7.3g/炭水化物21.0g/食塩相当量1.0g	具（野菜（キャベツ（国産）、玉ねぎ、にら、長ねぎ、生姜）、豚肉、ラード、醤油、粒状大豆たん白、チンホウカク、ごま油、ゼラチン、にんにくソース、食塩、中国醤油、香辛料、皮（小麦粉、でん粉、大豆油、還元水飴/増粘剤（加工でん粉）、トウモロコシ、酒精、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、（一部に小麦・豚肉・大豆・鶏肉・ごま・ゼラチンを含む）	熱したフライパンに油をひき、冷凍の状態餃子を並べ、水を適量入れて、約6分蒸し焼きにします。水分が飛んだら油を回しかけ、焼き色が付くまで焼いてください。