

簡単・美味しい! あさりのお味噌汁



沸騰したお湯に、あさをエキスごと入れます。貝の口が開いたら味噌を入れ、ひと煮立ちしたら出来上がりです。

名 称	あさり(加熱処理済み)
原材料名	あさり(北海道厚岸産)
賞味期限	枠外右側に記載
内 容 量	枠外右側に記載
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	(株)富山水産 千葉県浦安市富士見3-17-27 TEL 047-350-7723

製 造 所 千葉県浦安市富士見2-10-41
 ※本製品で使用している二枚貝は、「エビ」「カニ」の生息域で採取しております。※開封後はお早めにお召し上がりください。※万一袋の破損により空気が入り袋が膨れた状態のものは召し上がらないでください。※袋の中の白い水分は貝のエキスです。※真空状態により貝が開かない場合は箸等で開けて下さい。※製造方法により、割れ貝がある可能性があります。

栄養成分表示 可食部100g当たり	
エネルギー 29 kcal	炭水化物 0.4g
たんぱく質 5.7g	食塩相当量 2.0g
脂 質 0.7g	(この表示値は、目安です。)



PP,PA