

お料理法



①湯又は水に浸し充分やわらかくします。長く浸しても溶けません。



②手のひらで軽くしぼり水を切ります。



③お好みの形に切り、または輪のまま調理します。

商品名：赤上 M 型

名称	やきふ(四回焼き車麩)
原材料名	強力小麦粉(国内製造)、小麦グルテン(国内製造)
内容量	12枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、乾燥した所で保存してください
製造者	株式会社 マルヨネ 新潟県三条市北四日町3-21 TEL 0256-33-0227

※強力小麦粉、小麦グルテンの原料である小麦は、アメリカ・カナダ・オーストラリア産を使用し、日本国内で製粉しています。

賞味期限 開封後はお早くお使いください。



車くもま

麩ふ

本品の特徴

- ①膨張剤を使わずグルテン自身の膨張力を利用して焼き上げておりますので、安心してお使いください。
- ②「ふ」は小麦由来の植物性たんぱく質ですので、お子様の離乳食やご高齢の方のお食事としてもおすすめいたします。

用途

すき焼き、よせ鍋、おでん、揚げ物、シチュー、吸物、みそ汁、スープの具、お煮しめなど汁気の多いお料理にお使いください。

・製品の断面に気泡(穴)がありますが、これはグルテンが膨張する際にできたものです。

栄養成分表示(100gあたり)

熱量	372 kcal
たんぱく質	28.2 g
脂質	3.2 g
炭水化物	59.0 g
食塩相当量	0.02 g

一般社団法人 県央研究所分析値



〈包材の材質〉
ポリプロピレン
袋の処理は、お住まいの自治体の区分に従ってください。