



歯ぐきでつぶせる！やわらか食感

# ニューソーセージ



あんをかけるだけ

**カルシウムは牛乳の3倍！**

※牛乳：「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

野菜あんかけ（白身魚）



フライにするだけ

とんかつ（ポーク）



加えるだけ

下処理いらずで簡単便利！

親子丼（チキン）

お肉や魚の風味を生かした4種類



follow  
me!!

インスタグラム更新中！



magocoro.kitchen



## おすすめポイント

- ・歯ぐきでつぶせる、やわらかい食感に仕上げています。
- ・カルシウムが豊富なソーセージです。1/2本で1日に必要なカルシウムの約48%を摂取できます。<sup>\*</sup>
- ・焼いて、蒸して、揚げて、そのままで、いろいろなお料理の素材として使えます。
- ・常温保存ですので、ローリングストック品としても。

\*1日当たりの栄養素等表示基準値に対する充足率(1/2本当たり)

### 切ってそのまま

鮭粥



(サーモン入り)

醤油添え



(白身魚)

### 汁物に添えて

お吸い物



(白身魚)

シチュー



(チキン)

### 野菜と和えて

ポテトサラダ



(サーモン入り)

サラダ



(チキン)

### あん・ソースをかけて

タルタルソースかけ



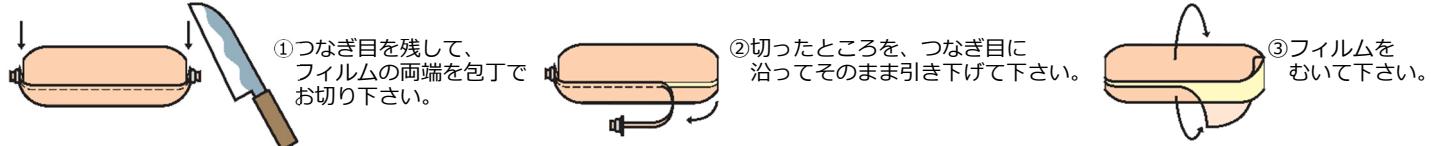
(サーモン入り)

むらくもあんかけ



(白身魚)

## フィルムの上手なむき方



■名 称 白身魚・サーモン入り：魚肉練製品 チキン・ポーク：そうざい

■原材料名 白身魚：魚肉（たら（国産、アメリカ産））、植物油脂、ゼラチン、乳たん白、植物性たん白、コラーゲンペプチド、卵白、でん粉、脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス／加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

サーモン入り：魚肉（さけ（国産）、たら）、植物油脂、ゼラチン、乳たん白、植物性たん白、コラーゲンペプチド、卵白、でん粉、脱脂粉乳、さけエキス、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス／加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、パブリカ色素、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・ゼラチンを含む）

チキン：鶏肉（国産）、植物油脂、ゼラチン、植物性たん白、乳たん白、コラーゲンペプチド、卵白、でん粉、脱脂粉乳、食塩、砂糖、ブイヨン、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス／加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

ポーク：豚肉（アメリカ産）、植物油脂、ゼラチン、乳たん白、植物性たん白、卵白、脱脂粉乳、食塩、砂糖、コラーゲンペプチド、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス／加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）

■殺菌方法 120℃ 4分間加熱 ■内容量 200g ■賞味期間 製造日より180日 ■保存方法 直射日光を避け常温または冷所で保存して下さい。

■使用上の注意 内装フィルムのままレンジで温めないで下さい。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。 ■荷姿 200g×20本 / ケース

■栄養成分表示(100g当たり)

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)
白身魚	155	10	8	12	1.2	330	39	95
サーモン入り	151	10	8	9	1.2	330	66	117
チキン	157	12	8	9	1.2	330	137	140
ポーク	184	11	11	9	1.3	330	135	130

販売者

林兼産業株式会社

〒750-8608 山口県下関市大和町2-4-8

●お気付きの点は「林兼産業株式会社」までご連絡下さい。

0120-158-608

取扱店