



歯ぐきでつぶせる！やわらか食感

ニューソーセージ

ぐっぐっぐっ笑顔をずっと
まごころ
キッチン



あんをかけるだけ

野菜あんかけ（白身魚）

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



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



白身魚



サーモン
入り



チキン



ポーク

follow
me!!

Instagram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。
- ・ 焼いて、蒸して、揚げて、そのまま、**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



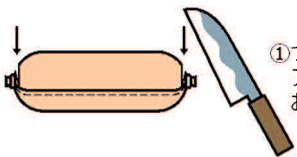
(サーモン入り)

むらくもあんかけ

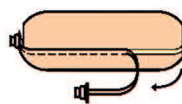


(白身魚)

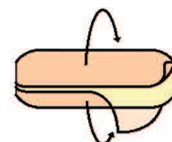
フィルムの上手なむき方



①つなぎ目を残して、フィルムの両端を包丁でお切り下さい。



②切ったところを、つなぎ目に沿ってそのまま引き下げて下さい。



③フィルムをむいて下さい。

■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）、パプリカ色素、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・鶏肉・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	104	125

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

取扱店

●お気付きの点は「林兼産業(株)お客様サービスセンター」までご連絡下さい。

0120-158-608