

基本情報 Basic Information				
商品名 Name of Products	めひかり唐揚げ Deep-fried Mehikari (Greeneyes)	内容量 Net Weight	500g	
加工者 Name of Manufacturer	丸千水産株式会社 Marusen Suisan co.,ltd	商品写真 Photo 		
生産地 Place of production	愛知県、日本 Aichi, Japan			
箱 Packing (by Carton)	箱サイズ Size (mm)			410 × 308 × 272
	入数 No. of package			20
	箱重量 Gross Weight(kg)	11		
発注リードタイム Order lead time	14日(納入条件による) 14days (Subject to transport conditions)			
最低ロット Minimum lot	10cs			
保存方法 Storage Condition	冷凍 Frozen(-18℃)			
賞味期限 Best before date	1年 1year			
認証・認定機関の許認可 Certification/Registration of certified institutions	US HACCP			

原材料 Ingredient	めひかり mehikari	栄養成分(100gにつき) Nutrition Information (per 100g)	熱量 Energy	179kcal
	馬鈴薯澱粉、たまり醤油、 potato starch,soy sauce		蛋白質 Proteins	15.0g
	米発酵調味料、 rice fermentation seasoning		総脂質 Total fat	9.1g
	水あめ、生姜、にんにく、 malt syrup, ginger, garlic,		炭水化物 Carbohydrates	10.0g
	カツオ節エキス extract of dried bonito		トランス脂肪 Trans fat	0g
	酵母エキス yeast extract		ナトリウム Sodium	512mg
アレルギー表示 Allergens	小麦 Wheat			
	大豆 Soybean			

商品説明 (アピールポイント)	日本近海で水揚げされためひかりをニンニクと生姜を加えた醤油ベースのたれに漬け込み、粉をまぶしてバラ凍結しました。冷凍のまま油で揚げてお召上がりいただけます。骨まで食べられるほどやわらかで口の中でとろけるような食感をお楽しみください。
Item description (Selling point of this item.)	Japanese Greeneye (Mehikari) caught in local coastal waters. Each fish is headed, gutted, and marinated in a savory soy sauce with subtle hints of garlic and ginger. Coated in potato starch and IQF-frozen to lock in freshness. Deep-fry from frozen for a melt-in-your-mouth texture that is tender enough to eat, bones and all.
調理方法 How to cook	①鍋に多めの油を入れて、170～180度に熱します。 ②本品を凍ったまま油に入れて、きつね色になるまで3分～3分半揚げてください。 ①Heat oil in a pan over medium low heat.(170-180℃) ②Put frozen mehikari into the pan, and fry 3-3.5minuts until browned.