

おやき

名称	焼きおやき、蒸しおやき
種類	原材料名
野沢菜	野沢菜漬け（国内製造）、小麦粉、菜種油、醤油（本醸造）、砂糖、味噌、イースト、魚醤、粉飴、塩、昆布粉、蒟蒻粉、鰹の爪、（一部に小麦・大豆を含む）
きのこ	小麦粉（国内製造）、舞茸、しめじ、そばつゆ（注2）、酒、味醂、菜種油、椎茸、昆布、味噌、溜醤油（本醸造）、干し椎茸、イースト、砂糖、塩、（一部に小麦・大豆を含む）
やさい	キャベツ（国産）、小麦粉、玉葱、菜種油、味噌、人参、小松菜、砂糖、醤油（本醸造）、イースト、味醂、粉飴、塩、蒟蒻粉、昆布粉、鰹粉、（一部に小麦・大豆を含む）
ポテト	じゃが芋（国産）、小麦粉、玉葱、豚肉、菜種油、バター、イースト、砂糖、塩、黒胡椒、（一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む）
あんこ	小豆餡（国内製造）、小麦粉、菜種油、イースト、砂糖、塩、（一部に小麦・大豆を含む） （蒸しは菜種油不使用）
なす	なす（国産）、小麦粉、味噌、菜種油、砂糖、イースト、塩、（一部に小麦・大豆を含む）
切干大根	小麦粉（国内製造）、そばつゆ（注2）、だし（注1）、切干大根、人参、味醂、菜種油、味噌、溜醤油（本醸造）、イースト、砂糖、干し椎茸、塩、（一部に小麦・大豆を含む）
かぼちゃ	かぼちゃ（国産）、小麦粉、水糖蜜、酒、砂糖、菜種油、イースト、塩、バター、発酵バター、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）（蒸しは菜種油不使用）
にら	にら（国産）、小麦粉、玉葱、白菜、味噌、菜種油、味醂、だし（注1）、にんにく、イースト、砂糖、ごま油、塩、粉飴、蒟蒻粉、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）
<p>（注1）上記原材料表中のだし（鰹厚削り節、煮干、昆布）（国内製造）には以上の原材料を使用しています。 （注2）上記原材料表中のそばつゆ（だし（鰹厚削り節、煮干、昆布）（国内製造）、醤油（本醸造）、味醂、砂糖、（一部に小麦・大豆を含む））には以上の原材料を使用しています。</p>	
内容量	1個（100g）
賞味期限	
保存方法	冷凍庫（-18℃以下）で保存して下さい。
製造者	株式会社美包 〒381-0012 長野県長野市柳原2485-2

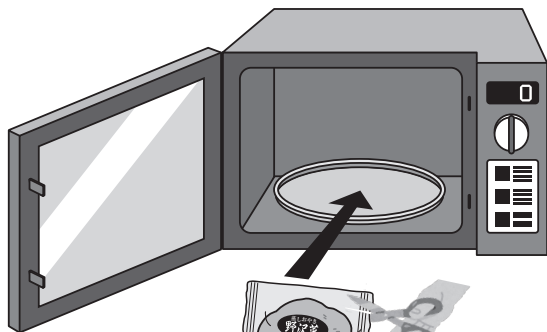
栄養成分表示 (推定値) 1個100gあたり		熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量			熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)			(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)
野沢菜	(焼き)	192.4	4.6	6.2	32.43	1.21	なす	(焼き)	218.0	4.6	7.9	35.1	0.9
	(蒸し)	167.4	4.5	3.3	32.43	1.21		(蒸し)	193.0	4.6	5.1	35.1	0.9
きのこ	(焼き)	200.0	5.0	5.3	33.5	1.2	切干大根	(焼き)	241.0	5.5	6.3	42.7	1.4
	(蒸し)	175.0	5.0	2.4	33.5	1.2		(蒸し)	216.0	5.5	3.4	42.7	1.4
やさい	(焼き)	197.6	4.2	6.1	33.0	0.9	かぼちゃ	(焼き)	234.0	4.2	4.1	47.4	0.6
	(蒸し)	172.6	4.2	3.3	33.0	0.9		(蒸し)	209.0	4.2	1.2	47.4	0.6
ポテト	(焼き)	215.0	5.2	7.16	37.3	1.1	にら	(焼き)	212.2	5.4	6.4	35.9	1.1
	(蒸し)	190.0	5.2	4.3	37.3	1.1		(蒸し)	187.2	5.4	3.5	35.9	1.1
あんこ	(焼き)	292.1	6.4	4.5	57.8	0.5							
	(蒸し)	267.1	6.4	1.6	57.8	0.5							

- 注意**
- 常温での放置や加熱後の再冷凍はお避けください。
 - レンジで温め過ぎますと皮が硬くなる場合がありますのでご注意ください。
 - おやきに霜が付着している場合がありますが、製造後の出来たておやきを冷凍しているため、湯気が凍ってできるもので、品質・安全性に問題はありません。
 - 本品製造施設内では、「そば・小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・くるみ・ごま・さば・りんご・バナナ」を含む製品を製造しています。

召し上がり方は、うら面です

おやきのおいしいお召し上がり方

- 皮のタイプは2種類。おすすめの温め方は、下記をご参照ください。
- 焼きおやき、蒸しおやき共に解凍せずに冷凍のまま温めてください。



加熱時間
600wの場合

1個	1分30秒～2分
2個	2分40秒～3分30秒
3個	3分30秒～4分30秒

袋の端を少し開け、袋のまま電子レンジで加熱してください。

※加熱時間は目安です。お使いの機種により違いがございます。
個数に応じて加熱時間を調整してください。また、温め過ぎは皮が硬くなりますのでご注意ください。

焼きおやき



シールに白い文字で「焼きXX」と書かれています。
表面がこんがり焼き色のついた香ばしい皮です。

※電子レンジで加熱後、フライパンで両面を焼くか、オーブントースターで焼いていただくと、出来立てのような食感をお楽しみいただけます。

蒸しおやき



シールに色つきの文字で「蒸しXX」と書かれています。
お饅頭のように白くツルツルした皮です。

※冷凍のまま袋から出し、蒸し器で15分程蒸していただくと、よりふっくらと仕上がります。



株式会社美包

〒381-0012 長野県長野市柳原2485-2

雪村そば：フリーダイヤル 0120-47-1093

信 寿 食：フリーダイヤル 0120-44-7519

【受付】：月～金曜日(9:00～17:30) 土曜日(9:00～12:00)

【休日】：日曜・祝日・年末年始・盆

ホームページ：雪村そば <https://www.yukimura-soba.com>

信 寿 食 <https://www.shinjuryshoku.com>