

ぶちおやき

名称	ぶちおやき
種類	原材料名
野沢菜	野沢菜（国産）、小麦粉、油、醤油（本醸造）、砂糖、味噌、魚醬、イースト、塩、昆布粉、鰹粉、鷹の爪（一部に小麦・大豆を含む）
きのこ	舞茸（国産）、小麦粉、椎茸、しめじ、めんつゆ、油、味醂、酒、溜醤油（本醸造）、味噌、砂糖、イースト、塩（一部に小麦・大豆を含む）
やさい	キャベツ（国産）、小麦粉、切干大根、味噌、人参、だし、にら、油、砂糖、味醂、醤油（本醸造）、イースト、塩、昆布粉、鰹粉（一部に小麦・大豆を含む）
ぼてと	じゃが芋（国産）、小麦粉、玉葱、豚肉、油、バター、塩、砂糖、イースト、黒胡椒（一部に小麦・乳・大豆・豚肉を含む）
あんこ	小豆（国産）、小麦粉、砂糖、油、イースト、塩（一部に小麦・大豆を含む）
なす	なす（国産）、小麦粉、味噌、砂糖、油、イースト、塩（一部に小麦・大豆を含む）
切干大根	切干大根（国産）、小麦粉、めんつゆ、だし、人参、味醂、油、椎茸、味噌、溜醤油（本醸造）、砂糖、イースト、塩（一部に小麦・大豆を含む）
かぼちゃ	かぼちゃ（国産）、小麦粉、氷糖蜜、酒、砂糖、油、イースト、塩、バター、発酵バター（一部に小麦・乳・大豆を含む）
にら	にら（国産）白菜、小麦粉、玉葱、味噌、油、味醂、だし、にんにく、ごま、砂糖、イースト、塩（一部に小麦・大豆・ごまを含む）
とまと	ズッキーニ（アメリカ）、小麦粉、パプリカ、なす、玉葱、油、トマトペースト、塩、にんにく、砂糖、イースト（一部に小麦・大豆を含む）
ちーず	小麦粉（国産）、チーズ、じゃが芋、卵、ほうれん草、油、塩、砂糖、イースト／乳化剤、セルロース（一部に小麦・大豆・卵・乳を含む）
かれー	小麦粉（国産）、鶏肉、玉葱、だし、カレー粉、人参、油、砂糖、イースト、塩／カラメル色素、調味料、酸味料（一部に小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご・バナナを含む）
春雨	小麦粉（国産）、だし、春雨、豚肉、長葱、ピーマン、油、きくらげ、醤油（本醸造）、ごま油、砂糖、イースト、生姜、にんにく、甜麺醬、塩、花椒辣醬、豆板醬（一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む）
ほわいとちょこ	チョコレートコーティング（国内製造）、小麦粉、くるみ、油、砂糖、イースト、塩、ラム酒／乳化剤、香料、酒精（一部に小麦・大豆・乳・くるみを含む）
りんご	小麦粉（国産）、りんご、砂糖、油、粉チーズ、イースト、氷糖蜜、塩、バター、発酵バター、キルシュワッサー、レモン果汁、パナオイル／酸化防止剤、酸味料、香料、酒精、乳酸カルシウム（一部に小麦・乳・大豆・りんごを含む）
	(注) 上記原材料表中の だし【(国産) 鰹厚削り節、煮干、昆布】には以上の原材料を使用しています。 (注) 上記原材料表中の めんつゆ【(国産) だし（鰹厚削り節、煮干、昆布）、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。
内容量	1個（約50g）
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（1個あたり）（推定値）

名称	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
野沢菜	97.3	2.4	2.7	15.9	0.9
きのこ	93.1	2.9	2.1	15.5	0.5
やさい	102	2.3	2.7	16.9	0.6
ぼてと	126	2.6	4.5	18	0.6
あんこ	146.6	3	2.2	27.8	0.2
なす	108	2.1	3.9	15.7	0.4
切干大根	103.6	2.1	2.3	18	0.6
かぼちゃ	114.1	1.9	2	21	0.3

名称	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
にら	101.5	2.4	3.1	15	0.4
とまと	85.5	1.8	2.7	13.2	0.7
ちーず	138.5	5.5	7	12.4	0.8
かれー	169.5	4.4	4.8	27.3	0.7
春雨	111.7	2.1	4.3	16.6	0.4
ほわいとちょこ	250.5	3.1	12.5	30.6	0.3
りんご	149.3	2.3	2.8	28.1	0.3

召し上がり方は、うら面です

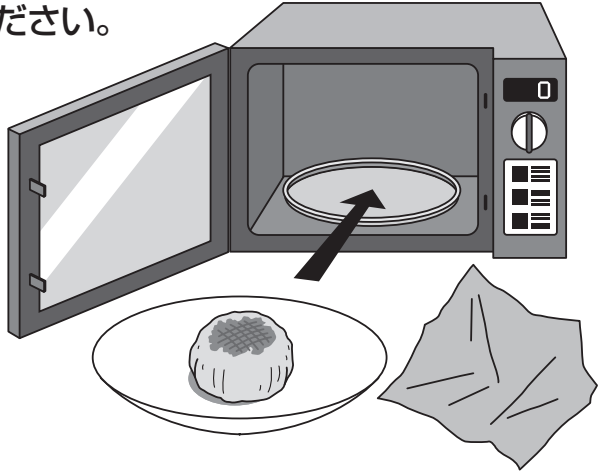
おやきのおいしい召し上がり方

おやきは解凍せずに冷凍のまま温めてください。

- ◆袋から出し、皿に乗せて電子レンジで加熱してください。

加熱時間

500Wで1分～1分10秒
※ほわいとちょこに限り、
30～40秒の加熱にしてください。
(温め過ぎると皮が硬くなりやすいため)
※おやき1個の目安です。
個数に応じて調整してください。



- ◆電子レンジで加熱後、フライパンで両面をさっと焼くか、オーブントースターで焼いていただくと、カリッとした食感も楽しめます。

◆注意点

- ・加熱後はお早めにお召し上がりください。
- ・常温での放置や加熱後の再冷凍はお避けください。
- ・レンジで温めすぎますと皮が固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・安全性に問題はございません。
- ・本品製造施設内では、「そば・小麦・卵・乳・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。

品質には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

●お問い合わせ先 株式会社 美包 (びほう)

〒381-0012 長野県長野市柳原2485-2 雪村そば：フリーダイヤル 0120-47-5538

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・祝・年末年始・盆

ホームページ：雪村そば www.yukimura-soba.com/

信寿食 www.bihou-s.co.jp/shinjusyoku