

自然派Styleかにかま

自然派Styleの かにかま

子どもたちも大好き♪
サラダや中華おかず、
手巻き寿司などに！



Recipe

刻みキャベツと カニカマのツナサラダ

自然派Styleかにかま 約5本
 ライトツナフレーク …… 40g
 キャベツ …………… 120g
 「マヨネーズ …… 大さじ2
 めんつゆ(2倍濃縮) 小さじ1
 A 砂糖 …………… 小さじ1/2
 〓ごま油 …………… 小さじ1
 塩こしょう・白ごま … 各適量

- ①キャベツを5mm幅程度に刻み、ほぐしたかにかま、ツナとともにボールに入れる。
- ②①にAを加え、均等に混ぜ合わせる。
- ③塩こしょうで味を調べ、仕上げに白ごまをふりかけて出来上がり。



真空包装だから
賞味期限は30日



八水蒲鉾(愛媛)

自然派Styleかにかま2個組 6本×2

魚肉(スケソウダラ)、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、かにエキス、酵母エキス/着色料(紅麴)。(賞)30日間。

卵麦カ豆米 冷



✓ **リン酸塩不使用の国産すり身**

弾力性や保水性を補う添加物を使いません

✓ **赤い色は天然色素(ベニコウジ)**

合成着色料は使いません

✓ **化学調味料不使用であんしん**

風味も旨みも素材由来