

## 商品カルテ

商品名	さきいか辛味和え				JAN		
内容量	1kg	荷姿	10×2	保存方法	冷凍		
賞味期間	1年		包装形態	個包装	PE	外包装	段ボール
規格	1個	重量	1010g	縦	160mm	横	200mm
	1ケース	重量	10,600g	縦	340mm	横	460mm
	1甲	重量	21,200g	縦	340mm	横	460mm
原材料名	いか(ペルー産)	砂糖	ごま油	水あめ	味醂	味噌	
	唐辛子粉	食塩	パプリカ	にんにく	乳糖	醸造酢	
	果糖	玉葱	ごま	麦芽粉	黄な粉	魚醤	
	長葱	もち米粉	しょうが	ソルビトール	調味料(アミノ酸)		
	酸味料	pH調整剤	リン酸Na	保存料(ソルビン酸K)			
	甘味料(ステビア・甘草)		(原材料の一部に大豆を含む)				
成分規格	エネルギー	376kcal	食塩相当量	3.74g	ナトリウム	1.47g	
	カルシウム	47.4mg	脂質	12.9g	たんぱく質	21.4g	

### 特徴

- ①味付けに本場韓国のキム醬(韓国の唐辛子やニンニク・魚醬でできた調味料)を使用。色は濃い赤色をしており、辛味の中にも甘味やコクのある商品。
- ②甘辛く胡麻の風味が香ばしい味わい深い仕上がりです。
- ③酒の肴やごはんのおかずにも最適。あとをひく味わいです。

### 製造工程

- 下処理工程 ①原料(冷凍いか)流水解凍②皮むき③ボイル(95度1分間)④冷却⑤調味味付
- 前処理工程 ①焙焼(12時間)②乾燥(水分42%)③冷蔵(-18℃)④pH調整⑤焙焼(110℃)⑥いか裂き⑦調味味付け⑧乾燥(水分26%)⑨冷却
- 配合工程 ①さきいか(製品)目視異物検査②キムジャン(韓国産)他仕上げ調味味付け③袋詰め④異物検査(金属探知機)Fe1.5mm, Sus4.0mm⑤凍結

### 商品与具

1個



1ケース



**株式会社 三 輝**

〒210-0836 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3  
TEL 044-355-2123 FAX 044-333-0511