



商品名	旨辛チャンジャ300g	保存温度帯	冷凍
内容量	500g	賞味期限	1年
荷姿(入数)	(300g×12)×3	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539-190634	単品包材情報	PE+PP
製造工場	株式会社カネダ食品 神奈川県川崎市川崎区桜本1-8-1		

商品形態

	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数
単品	190	140	20	308	1
ボール	380	340	60	4,130	12
ケース	—	—	—	—	—
甲	380	340	180	12,400	36

原材料情報

原材料名	バサ胃袋(ベトナム産)	ごま油	にんにく	唐辛子粉	水あめ
	砂糖	ごま	生姜	みりん風調味料	醤油
	イワシエキス	食塩	—	—	—
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
添加物名	調味料(アミノ酸等)	酸味料	酒精	—	—
	—	—	—	—	—
特定原材料	えび	かに	くるみ	小麦	そば
	卵	乳	落花生(ピーナッツ)	—	—
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ
	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま
	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
	アレルギー表示(28品目):小麦・ごま・大豆				

栄養成分情報

※100g当たり 実測値

表示の有無	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
有	167	9.8	9.4	10.7	4.1

商品特徴

淡水魚バサの胃袋を丁寧に処理し、特製ヤンニョムで味付けしました。

①原料:主原料となる「バサ胃袋」はベトナム産を使用しています。

②特徴:特製薬念が味の決め手です。

ベトナム産のバサの胃袋がコリコリとした歯ごたえのある食感を生み出します。

淡泊な味わいとほどよい辛味が特徴。「おつまみ」としても「ご飯のお供」としても楽しめます

製造工程

原料「バサ胃袋」入庫・品質検査 ⇒ 冷凍保管 ⇒ 冷凍「バサ胃袋」解凍・品質検査 ⇒ カット ⇒
⇒ 洗浄 ⇒ 目視選別 ⇒ 脱水 ⇒ 「バサ胃袋」をミンチ状にカット ⇒ 洗浄 ⇒ 塩漬け ⇒
⇒ 「バサ胃袋」と「薬味」を混合 ⇒ 袋充填(一括表示シール貼付) ⇒ 金属探知機 ⇒ 凍結 ⇒
⇒ 梱包 ⇒ 出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

