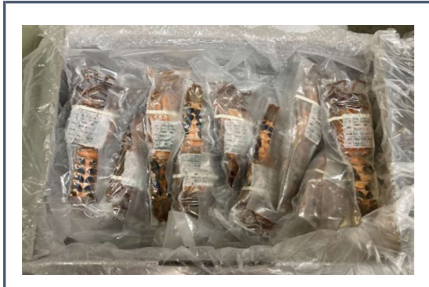


コクサンサシヨウ テンネンイセエビ ムラサキシキブ

商品名： 国産刺身用 天然伊勢海老 紫式部



メーカー名	(株)ゴダック	賞味期限	製造後2年
ブランド名	紫式部	期限表示有無	有
原産地	日本(伊豆・三重)	保存温度帯	理想:-25℃以下 最低:18℃以下

● サイズ規格

	サイズ	尾数	荷姿	長さ(目から尾)	長さ(テイル)	備考
1	120-150	37	5kg/箱	約19cm	約12cm	
2	150-200	28	5kg/箱	約20cm	約12.5cm	
3	200-250	23	5kg/箱	約21cm	約13cm	
4	250-300	19	5kg/箱	約22cm	約13.5cm	
5	300-350	16	5kg/箱	約23cm	約14cm	
6	350-400	14	5kg/箱	約24cm	約14.5cm	
7	400-450	12	5kg/箱	約25cm	約15cm	
8	450-500	11	5kg/箱	約26cm	約16cm	
9	500-600	10	5kg/箱	約27cm	約16.5cm	
10						

● 商品梱包

(下記表示は風袋込み)

	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数	JANコード
インナー						
マスター	495	330	180	5,000	1	無



カートン

アルミシールド

● アレルギー情報

(含まれるものに○がついております)

えび	○	かに		小麦		そば		卵		乳	
落花生		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		まつたけ	
もも		やまいも		りんご		ゼラチン		魚介類			

● 栄養成分情報

(100gあたり)

熱量(kal)	92	水分(g)	76.6	たんぱく質(g)	20.9	脂質(g)	0.4	表示の有無
食塩相当量(g)	0.9	炭水化物(g)	-	灰分(g)	-	ナトリウム(mg)	350	無
カルシウム(mg)	37	鉄(mg)	0.1	亜鉛(mg)	1.8	コレステロール(mg)	-	

● 一括表示情報

名称	紫式部(生冷凍)
原材料名	伊勢海老/酸化防止剤(V.C)
内容量	5kg
賞味期限	2023年3月31日
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存して下さい)
使用上の注意	
原産国	日本

250g-300g/1尾×19尾	
商品名	紫式部(生冷凍)
名称	刺身用 天然伊勢海老
原材料名	伊勢海老(三重県)/ 酸化防止剤(V.C)
賞味期限	2023年3月31日
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存して下さい)
販売者	株式会社ゴダック 東京都中央区築地6-16-1

一括表示

● 美味しくお召し上がりいただくために

- 解凍方法** : すぐにご使用の場合は、流水で素早く短時間で解凍して下さい。
下準備、時間を要する場合は、氷水へ入れるか或いは、冷蔵庫へ入れてゆっくり解凍し、身肉が+5℃を超えないように管理して下さい。
- お召し上がり方** : 解凍後はペーパータオルなどで良く水分をふき取り、速やかに調理して下さい。常温放置をせず、50-70℃の温度帯での加熱調理はなるべく避けて下さい。
- 使用上の注意** : 伊勢海老の消化酵素は解凍後(約+5℃)から温度上昇に伴い活性化(50-70℃で一番強く活性化し極短時間で身肉を溶かす)身どけ(ゼリー化)の原因となる場合があります。
酵素は約80℃以上で死滅し、身肉は淡白変性で固まりますので、高温での素早い加熱をお勧めします。
- 保管上の注意** : 解凍後の常温放置は商品劣化の原因となります。伊勢海老の血液が空気中の酸素と反応し身色が黒く変化することがありますので、解凍後保管が必要な場合は身を殻から取り出してラッピングを施し、水・空気との接触を出来るだけ避けて冷蔵庫に入れて下さい。

● 品質管理情報

- 年に一度、検査機関にて一般生菌数、大腸菌群を始め、腸炎ビブリオ等の検査を徹底しております。