



かけるだけ！  
和風！

# 生姜あんかけ

(高知県産生姜入り)



高知県産生姜を使用し、揚げ物にも合うように作った和風のあんかけです。  
かつおと昆布の旨味があり、お料理に透明感のあるツヤを与えます。  
きつね色の食材にかけても、わかりやすい色味です。

## 【上記料理の調理方法】

- ①蓮根の挟み揚げに、本品を適量絡めます。
- ②南瓜を蒸して（レンジ可）、炒めた鶏ひき肉と本品を合わせて、南瓜に本品をかけます。
- ③刻んだ海老を椎茸に詰めて揚げ、本品を適量かけます。
- ④水を切った豆腐に片栗粉をまぶして揚げ、本品をかけます。お好みの野菜も素揚げして添えます。
- ⑤白身魚に片栗粉をまぶして揚げ、素揚げした人参ときのこに本品を絡めたものをかけます。
- ⑥出汁と本品を1対1で合わせたものを加熱したところに溶き卵を入れ、茹でたうどんにかけます。



商品コード：36353  
 商品規格：300g×30袋  
 原材料名：還元水飴（国内製造）、水飴、米発酵調味料、しょうゆ、生姜、果糖ぶどう糖液糖、かつお節調味液、昆布エキス、かつお節だし、かつお調味液、食塩／増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）

アレルギー物質：小麦、大豆、豚肉、ゼラチン  
 賞味期間：製造日より330日  
 保管方法：直射日光を避け、常温で保存してください。  
 JANコード：4986236363538  
 I T Fコード：14986236363535

栄養成分表示 100g当り（推定値）  
 熱量 128kcal、たんぱく質 0.9g、脂質 0.0g、炭水化物 33.0g、食塩相当量 2.3g

