

トライアルセット【パツと食べれる人気の主食セット】

商品名	召し上がり方	原材料	アレルギー成分	栄養成分				
				カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
簡単ソース焼きそば	凍ったまま外袋から取り出し、内袋に2〜3ヶ所空気穴を開け、電子レンジ加熱してください(500W/約5分、600W/約4分30秒)。	麵(小麦粉、小麦たんぱく、海水塩、卵白、卵殻カルシウム)、具材(キャベツ、にんじん、豚肉)、ソース[糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、野菜・果実(りんご、トマト、たまねぎ、にんにく)、調味エキス(酵母、小麦グルテン、オイスター)、食塩、しょうゆ、醸造酢、でん粉(とうもろこし、小麦)、香辛料]、炒め油(なたね油、コーン油、ごま油)、カラメル色素	卵、小麦、大豆、豚肉、りんご、ごま	1食(200g) 290kcal	11g	6g	49g	2.5g
レンジで簡単！オムライス	凍ったままふくろのまわりに全体的にハサミ等で空気穴をあけて下記の時間を目安に加熱してください。500W/5分 600W/4分40秒※ケチャップは商品には添付していませんので、ケチャップ、トマトソース、デミグラスソース等をかけて召しあげてください。※調理時間は目安です。機種により多少異なります。※空気穴を必ずあけてください。開けずに温めると破裂することがあります。	鶏卵(国産)、精白米(国産)、野菜(たまねぎ/国産、にんじん/国産)、鶏むね肉(国産)トマトケチャップ、植物油脂、小麦でん粉、還元水あめ、発酵調味液、バター、砂糖、調味エキス(チキンエキス、デキストリン、酵母エキス、食塩、砂糖、たんぱく酵素分解物、ポークエキス、野菜エキス、香辛料)、食塩、トマトペースト、チキンコンソメ(食塩、酵母エキス、粉末しょうゆ、乳糖、ゼラチンエキス、チキンエキス、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、植物油脂、香辛料)、食酢(醸造酢、食塩)、脱脂粉乳、こしょう/トレハロース、(一部に卵・乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)	卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン	1食(220g) 363kcal	16g	11g	50g	2.1g
カルビライスバーガー	【電子レンジで加熱する】凍ったままのカルビライスバーガーを外袋から取り出し、内袋の端に2cm程の切り込みを入れて皿にのせ、下記の時間を目安に加熱してください。1個当たり(500W)3分30秒(600W)2分30秒レンジの機種により、多少温め時間が異なります。	精白米(国産)、牛バラ肉(オーストラリア)、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、還元水あめ、じゃがいもでん粉、牛脂、かつお節エキス、植物油脂、粉末味噌、りんごペースト、食塩、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、こしょう)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、ごまを含む)	小麦、牛肉、大豆、りんご、ごま(卵、乳成分、えび、かに、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、もも、ゼラチン、バナナが製造工程で混入する可能性があります)	1個(130g) 261kcal	8g	6g	45g	1.8g
えびチャーハン	【フライパンで調理する場合】熱したフライパンにうすく油をひき、凍ったままのえびチャーハンを入れ、木べらなどでまぜながら、中火で3〜4分炒めてください。【電子レンジで調理する場合】凍ったままのえびチャーハンを皿に平らに盛り、ラップをかけ下記時間を目安に加熱してください。(500W) 5分(600W) 4分30秒	米(国産)、えび、野菜(たまねぎ/国産、ねぎ/中国産、にんじん/国産)、焼豚、調味エキス(ポーク、酵母、こんぶ)、植物油脂(なたね油)、しいたけ、米発酵調味料、食塩、砂糖、しょうゆ、香辛料(ホワイトペッパー)	卵、乳成分、小麦、えび、大豆、豚肉	100g 161kcal	5g	3g	29g	0.93g
ボイルハンバーグ(デミソース付)(新)	【ハンバーグ】沸騰したたっぷりのお湯に凍ったままの「ハンバーグ」を内袋ごと入れ、約19分間加熱してください。【デミソース】沸騰したたっぷりのお湯に凍ったままの「ソース」を内袋ごと入れ、約5分間加熱してください。温めたハンバーグをお皿に盛りつけ、添付のソースをかけて召しあげてください。	■ハンバーグ:食肉[牛肉(オーストラリア産)、鶏肉(国産)、豚肉(国産、カナダ産)]、たまねぎ(国産)、つなぎ(パン粉(小麦・大豆を含む)、鶏卵、乳たんぱく、じゃがいもでん粉)、トマトケチャップ、なたね油、牛脂、豚脂、食塩、ぶどう糖、ポークエキス、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト■ソース:トマトペースト、ソテーオニオン、にんじんペースト、牛脂、砂糖、ワイン、酵母エキス、フオンドヴォー、オニオンエキス、バター、じゃがいもでん粉、食塩、小麦粉、香辛料/カラメル色素	卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉	【ハンバーグ】 1枚110g 310Kcal 【デミソース】 1袋45g 47Kcal	【ハンバーグ】 16.1g 【デミソース】 1.1g	【ハンバーグ】 22.1g 【デミソース】 2.5g	【ハンバーグ】 9.0g 【デミソース】 4.8g	【ハンバーグ】 1.3g 【デミソース】 0.8g
ミートソーススパゲティ	【電子レンジの場合】凍ったままの「ミートソーススパゲティ」を、穴をあけずに、蒸気口の面を上にして皿にのせ500W、600W 5分を目安に電子レンジで加熱してください。【袋のままボイルする場合】凍ったままの「ミートソーススパゲティ」を、沸騰したたっぷりのお湯に入れ、加熱してください。(約8分)	めん[スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)(国内製造)]、牛肉(オーストラリア)、野菜[たまねぎ(国産)、にんじん]、トマトペースト、牛脂、砂糖、赤ワイン、食塩、クリーム(乳製品)、しょうゆ、じゃがいもでん粉、ガーリックペースト、香辛料、酵母エキス/カラメル色素、植物レシチン(大豆由来)、増粘剤(キサンタンガム)	乳成分、小麦、牛肉、大豆(卵、えび、かにが製造工程で混入する可能性があります)	1食(260g) 442kcal	16g	14g	59g	2.0g
懐かしのナポリタン	【電子レンジで加熱する場合】袋に切り込み(空気穴)を入れ、500W 5分30秒、600W 5分を目安に電子レンジ加熱してください。【湯煎する場合】凍ったまま袋ごと、沸騰したたっぷりの湯に入れ、約8分加熱してください。	スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ、小麦粉)、野菜(たまねぎ、ピーマン)、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウインナー、なたね油、香辛料、食塩、ガーリックペースト、酵母エキス、粉末酢、いため油(なたね油、とうもろこし油、ごま油)、チコリ根抽出物、トレハロース	小麦、大豆、豚肉、ごま	1食(270g) 381kcal	9g	14g	56g	1.8g
お試し用万能かけぼん	鍋もの、しゃぶしゃぶ、焼魚、たたき、唐揚げ、ぎょうざ、冷ややっこ、サラダ、酢のものなどにご利用ください。	しょうゆ(小麦を含む)、醸造酢、砂糖(粗製糖)、ゆず果汁、本みりん、魚貝エキス	小麦、大豆	大さじ1(17g) 14kcal	1g	0g	3g	1.5g