# 山芋商品リスト

## ≪国産≫ 青森工場　　URL http://www.easternfoods.co.jp

| 商品名 | 商品写真 | 適　用 | 商品名 | 商品写真 | 適　用 |
|---|---|---|---|---|---|
| 冷凍とろろ<br>JYX 500g<br><br>商品コード<br>20001 | | 配合　大和芋100%<br>規格　500g×10×2合<br>用途　山かけ・とろろ汁　等<br>JAN:4560208210015 | 冷凍とろろ<br>JLX 50g<br><br>商品コード<br>24004 | | 配合　国産長芋100%<br>規格　(50g×10ヶ)×10×2合<br>用途　蕎麦・お好み焼　等<br>JAN:4560208210558 |
| 冷凍とろろ<br>JBX 500g<br><br>商品コード<br>23001 | | 配合　長芋70%　大和芋30%<br>規格　500g×10×2合<br>用途　月見・蕎麦(かけ・つゆ)<br>JAN:4560208210022 | 冷凍とろろ<br>JLX 35g<br><br>商品コード<br>24002 | | 配合　国産長芋100%<br>規格　(35g×50ヶ)×4<br>用途　蕎麦・お好み焼　等<br>JAN:4560208210473 |
| 冷凍とろろ<br>JLX 500g<br><br>商品コード<br>24001 | | 配合　国産長芋100%<br>規格　500g×10×2合<br>用途　月見・蕎麦(かけ・つゆ)<br>JAN:4560208210039 | 味付ながいも<br>とろろ50g<br><br>商品コード<br>24004 | | 配合　国産長芋使用<br>規格　(50g×10ヶ)×10×2合<br>JAN:4560208210718 |
| 冷凍とろろ<br>JLX 1kg<br><br>商品コード<br>24005 | | 配合　国産長芋100%<br>規格　1Kg×10<br>用途　月見・蕎麦(かけ・つゆ)<br>JAN:4560208210565 | 冷凍とろろ<br>JCX 500g<br><br>商品コード<br>30002 | | 原料　長芋75%　大和芋25%<br>規格　500g×10×2合<br>用途　月見・蕎麦(かけ・つゆ)<br>JAN:4560208210770 |

**原料と凍結速度にとことんこだわりました。**

＊ 特注品・PB品にも対応いたします。お気軽にご相談下さい。


イースタンフーズ株式会社
〒411-0033　静岡県三島市文教町1-9-10　三島北ロビル
TEL　055-987-7775　　FAX　055-987-7787
URL　http://www.easternfoods.co.jp

# 原料について

● 大和芋　主に千葉県産の大和芋を使用しています。他県産と比べ風味・粘度共に強い傾向があります。

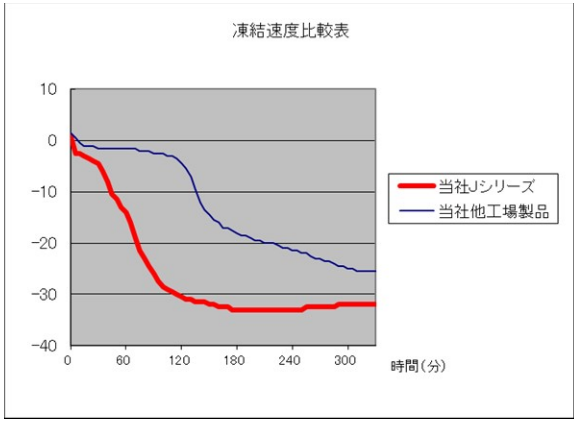
## 大和芋

| 栄養成分100ｇ中＜五訂増補（日本食品標準成分表）引用による計算値＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 無機質 | | | | | | | | | ビタミン | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 脂肪酸 | | | | | | 食物繊維 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | A | | | | | | D | E | | | | K | B1 | B2 | ナイアシン | B6 | B12 | 葉酸 | パントテン酸 | C | | | | | | | | | | |
| エネルギー | 水分 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 灰分 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム | リン | 鉄 | 亜鉛 | 銅 | マンガン | レチノール | α-カロテン | β-カロテン | クリプトキサンチン | β-カロテン当量 | レチノール当量 | | α-トコフェロール | β-トコフェロール | γ-トコフェロール | δ-トコフェロール | | | | | | | | | | 飽和 | 一価不飽和 | 多価不飽和 | n-3系多価不飽和 | n-6系多価不飽和 | コレステロール | 水溶性 | 不溶性 | 総量 | 食塩相当量 |
| Kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | μg | μg | μg | μg | μg | μg | μg | mg | mg | mg | mg | μg | mg | mg | mg | mg | μg | μg | mg | mg | g | g | g | g | g | mg | g | g | g | g |
| 108 | 71.1 | 4.5 | 0.5 | 22.6 | 1.3 | 5 | 590 | 12 | 19 | 65 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.05 | 0 | - | - | - | 5 | Tr | 0 | 0.3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.15 | 0.05 | 0.4 | 0.11 | 0 | 13 | 0.85 | 7 | - | - | - | | | 0 | 0.6 | 0.8 | 1.4 | 0 |

● 長芋　　主に青森県産の長芋を使用しています。生産量が全国1位の青森県産長芋は、アクが少ないのが特徴です。

## 長　芋

| 栄養成分100ｇ中＜五訂増補（日本食品標準成分表）引用による計算値＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 無機質 | | | | | | | | | ビタミン | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 脂肪酸 | | | | | | 食物繊維 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | A | | | | | | D | E | | | | K | B1 | B2 | ナイアシン | B6 | B12 | 葉酸 | パントテン酸 | C | | | | | | | | | | |
| エネルギー | 水分 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 灰分 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム | リン | 鉄 | 亜鉛 | 銅 | マンガン | レチノール | α-カロテン | β-カロテン | クリプトキサンチン | β-カロテン当量 | レチノール当量 | | α-トコフェロール | β-トコフェロール | γ-トコフェロール | δ-トコフェロール | | | | | | | | | | 飽和 | 一価不飽和 | 多価不飽和 | n-3系多価不飽和 | n-6系多価不飽和 | コレステロール | 水溶性 | 不溶性 | 総量 | 食塩相当量 |
| Kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | μg | μg | μg | μg | μg | μg | μg | mg | mg | mg | mg | μg | mg | mg | mg | mg | μg | μg | mg | mg | g | g | g | g | g | mg | g | g | g | g |
| 65 | 82.6 | 2.2 | 0.3 | 13.9 | 1 | 3 | 430 | 17 | 17 | 27 | 0.4 | 0.3 | 0.1 | 0.03 | 0 | - | - | - | Tr | 0 | 0 | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.1 | 0.02 | 0.4 | 0.09 | 0 | 8 | 0.61 | 6 | 0.04 | 0.02 | 0.08 | 0.01 | 0.07 | 0 | 0.2 | 0.8 | 1 | 0 |

# 凍結速度について

一般的に冷凍のとろろ芋は急速凍結することで、風味・粘度を保ちます。
品温が設定最低温度（－18℃以下）まで到達する時間が短ければ短いほど商品の鮮度に差が出ます。
せっかく良い原料を使用しても、その味や風味をどれだけ残せるかは、この凍結速度にかかっていると言っても過言ではありません。
当社の国産とろろJシリーズは、急速凍結機の中でも凍結速度が最も早いリキッドフリーザー（アルコール凍結機）を使用することによって、原料だけでなく鮮度にまでこだわりました。