

山芋商品リスト

URL <http://www.easternfoods.co.jp>

《国産》					
商品名	商品写真	適用	商品名	商品写真	適用
冷凍とろろ JYX 500g 商品コード 20001		配合 大和芋100% 規格 500g×10×2合 用途 山かけ・とろろ汁 等 JAN: 4560208210015	冷凍とろろ JLX 50g 商品コード 24004		配合 国産長芋100% 規格 (50g×10ヶ)×10×2合 用途 蕎麦・お好み焼 等 JAN: 4560208210558
冷凍とろろ JBX 500g 商品コード 23001		配合 長芋70% 大和芋30% 規格 500g×10×2合 用途 月見・蕎麦(かけ・つゆ) JAN: 4560208210022	冷凍とろろ JLX 35g 商品コード 24002		配合 国産長芋100% 規格 (35g×50ヶ)×4 用途 蕎麦・お好み焼 等 JAN: 4560208210473
冷凍とろろ JLX 500g 商品コード 24001		配合 国産長芋100% 規格 500g×10×2合 用途 月見・蕎麦(かけ・つゆ) JAN: 4560208210039	味付ながいも とろろ50g 商品コード 24014		配合 国産長芋使用 規格 (50g×10ヶ)×10×2合 JAN: 4560208210718
冷凍とろろ JLX 1kg 商品コード 24005		配合 国産長芋100% 規格 1kg×10 用途 月見・蕎麦(かけ・つゆ) JAN: 4560208210565	冷凍とろろ JCX 500g 商品コード 30002		原料 長芋75% 大和芋25% 規格 500g×10×2合 用途 月見・蕎麦(かけ・つゆ) 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 三島北口ビル

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			食塩相当量											
		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						鉄					銅					D					C					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		
								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	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸										パントテン酸	
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	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	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			食塩相当量												
		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						鉄					銅					D					C					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			
								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	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸										パントテン酸		
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	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	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。せつ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。

