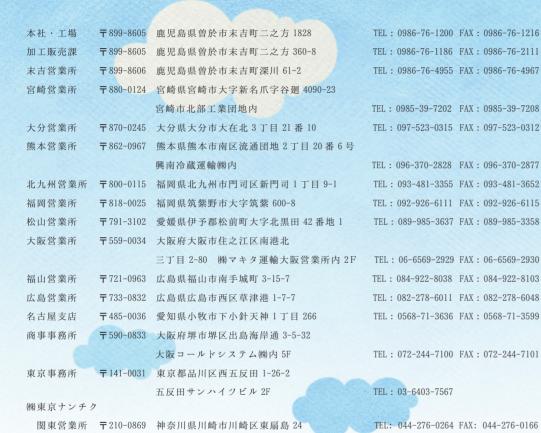


支店・営業所・子会社のご案内





TEL: 053-430-5775 FAX: 053-430-5771

浜松営業所 〒431-1104 静岡県浜松市西区桜台 5-5-1



ハム工場商品 惣菜工場商品





①ロースハム (L)





国産ロース肉を塩漬し、スモーク仕上げしたロース ハムです。食肉小売店でのスライス販売や高級指向 のスーパーに最適です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:約3000g(不定貫)

賞味期限:50日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833010010

②A ロースハム





国産豚ロース肉を塩漬し、スモーク仕上げしたロースハムです。価格訴求を重視するディスカウントストアや外食産業向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:不定貫 賞味期限:50日間

アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉

JAN コード:

※ブロック、スライスもご案内できます※

③チョップドハム



国産豚肉を調味液に漬け込みつなぎと合わせ角型リテーナーに充填後加熱したチョップドハムです。 そのまま薄くスライスしてお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:2000g 賞味期限:45 日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、鶏肉、豚肉

JAN コード: 4950833141042

※ブロック、スライス、白のチョップドハムも案内できます※

④ベリーハム





国産豚バラ肉を塩味ベースの調味液で塩漬け、ス モーク仕上げしたハムです。業務用用途やスライ スして店頭での量り売りにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:不定貫 賞味期限:45 日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード:4950833015343

※スライス (80g) も案内できます※

⑤バラ炭火焼豚





国産豚バラ肉を塩漬し、炭火でじっくり焼き上げ 特性のタレで仕上げました。お好みの厚さにスラ イスしておつまみやサラダにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:250g

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、乳、豚肉、大豆 JAN コード: 4950833900014

⑥N 焼豚





九州産の豚もも肉を醤油ベースの調味液で味付け し塩漬させた後、タレを漬けて焼き上げました。 お好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。

<商品情報> 保存方法:10℃以下 内容量:280g 賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉、ゼラチン (コラーゲン)

JAN コード: 4950833012991

⑦焼豚





国産豚モモ肉を醤油ベースの調味で味付けし、じっくりと焼き上げたマイルドな食感の焼豚です。 そのままお召し上がり頂けます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:不定貫 賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉、ゼラチン (コラーゲン)

JAN コード: 4950833370091

⑧ボンレスハム切り落とし





国産豚モモ肉をオリジナルの調味液で塩漬、スモークして仕上げました。あっさりとした食感でサラダやサンドイッチにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:160g 賞味期限:25日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833011512

⑨ベーコン切り落とし





国産豚バラ肉を塩漬し、スモーク仕上げした香味 豊かなベーコンです。使い切りの切り落しタイプ なので量販店向けにピッタリです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:150g 賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード:4950833030056

⑩生ハム切り落とし





国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと 乾燥・燻煙して仕上げました。価格訴求をする量 販店向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:75g 賞味期限:30 日間

アレルギー:大豆、豚肉

JAN コード: 4950833131050

⑪ハム切り落とし





豚肩肉、豚ロース肉をオリジナルの調味液で塩漬し、スモーク仕上げしました。使い切りタイプでサラダやオードブルにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:75g 賞味期限:25 日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833012618

⑫焼豚切り落し





国産豚肉を醤油ベースの調味液で味付けし、焼き あげたマイルドな食感の焼豚です。使い切りパッ クで、サラダやオードブルにピッタリです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:100g 賞味期限:30日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833013240

(13)てベーコン



バラ山のついた豚バラ肉を長期間塩漬・熟成し乾燥・スモークして仕上げました。価格訴求をされる外食産業や店舗様向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:不定貫 賞味期限:45 日間

アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉

JAN コード:

(14) Sベーコン



バラ山のない豚バラ肉を長期間塩漬・熟成し、乾燥・スモークして仕上げました。ベーコンステーキや巻物を取り扱うお客様に最適です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:不定貫 賞味期限:45日間

アレルギー:卵、乳、牛肉、豚肉、ゼラチン

JAN コード: 4950833350055

⑤S ベーコン スライス





豚ばら肉を長期間塩漬・熟成し、乾燥・スモーク して仕上げました。スライサーが必要ないため効 率の求められる外食産業向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下,-18℃以下

内容量:500g,1kg,2kg

賞味期限:25日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー:卵、乳、牛肉、豚肉、ゼラチン

JAN コード: 4950833014193(500g) 4950833350062(1kg,2kg)

(f)ベーコンスライス



国産豚バラ肉を塩漬、熟成させ、スモーク仕上げした香味豊かなベーコンです。贈答用や高級指向向けのスーパーに最適です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:70g

賞味期限:25日間

アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833013837

(1)カットベーコン





国産豚バラ肉を塩漬・熟成させ、スモーク仕上げ した香味豊かなベーコンです。脂肪は甘みを帯び さっぱりとしており、肉の旨みを堪能できます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:不定貫 賞味期限:45日間

アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833013820







⑱黒豚荒挽きウィンナー





鹿児島県産黒豚肉を荒挽きにし、ラム酒を中心に 味付けし黒豚特有の風味を活かしマイルドな食感 に仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:200g・370g(10℃以下),1000g(-18℃以下)

賞味期限:25 日間(10℃以下)180 日間(-18℃以下)

アレルギー:豚肉

JAN コード: 4950833160302 (200g)

4950833016326 (370g)

4950833016333 (1000g)

入り数:6本~7本(200g) 12本~13本(370g)50本前後(1000g)

⑩ポークウィンナー





国産豚挽肉を塩漬後、コラーゲンケーシングに充填し、燻煙した味わい深いウィンナーに仕上げました。価格訴求のディスカウントストア向けです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下,-18℃以下

内容量:1000g

賞味期限:25日間(10℃以下),180日間(-18℃以下)

アレルギー:豚肉

JAN コード: 4950833231019

入り数:50 本前後

⑩荒挽きウィンナー





国産豚の荒挽き肉をベースに、オリジナルの配合で仕上げたロングセラー商品です。500gと 1kgの使いやすいサイズをご用意しています。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:500g,1000g 賞味期限:25日間

アレルギー: 卵、乳、さけ、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833220013(1000g) 4950833220020(500g)

入り数:50 本前後

②1ペッパーウィンナー





国産の荒挽き豚肉を、黒コショウ・ガーリックを ベースとした香辛料で味付けしたスパイシーで辛 口の大人向けのウィンナーです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下,-18℃以下

内容量: 470g,1000g

賞味期限:25日間(10℃以下)、90日間(-18℃以下)

アレルギー:大豆、豚肉

JAN コード: 4950833320027(470g)

4950833011871(1000g)

入り数:23 本~24 本 (470g)

50 本前後(1000g)

②恵みウィンナー





国産豚荒挽き肉をベースに独特の風味を効かせパ リッとふわっとジューシーな美味しさに仕上げま した。お弁当にピッタリなサイズです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:160g,370g,1000g

賞味期限:25日間 アレルギー:豚肉

JAN コード: 4950833014742(160g)

4950833250089(370g) 4950833250072(1000g)

入り数:8 本 (160g),18 本~ 19 本 (370g)

50 本前後(1000g)



②黒豚ソーセージ





鹿児島県産黒豚肉を原料に使いボイル仕上げした風味豊かなボロニアソーセージです。お好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:200g

賞味期限:45 日間 アレルギー:大豆、豚肉

JAN コード: 4950833165130

②ポークソーセージ





国産豚肉を原料に使いボイル仕上げした風味豊か なボロニアソーセージです。毎日のお料理にお使 い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:300g

賞味期限:60日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉 JAN コード:4950833013875

②黒豚生ハムスライス





鹿児島県産黒豚のモモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・薫煙して仕上げました。高級商材やこだわりのある商品を取り扱う店舗様向けです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:50g、100g 賞味期限:30日間

アレルギー:大豆、豚肉

JAN コード: 4950833013943(50g) 4950833131036(100g)

28生ハムスライス





国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと 乾燥・薫煙して仕上げた生ハムです。オードブル や洋風料理の盛り合わせにご利用下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:50g,100g 賞味期限:30日間

アレルギー:大豆、豚肉

JAN コード: 4950833012038(50g) 4950833131012(100g)

②荒挽きフランクフルトソーセージ





国産豚肉を荒挽き仕上げしたフランクフルトソーセージです。露天販売やイベントなどにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 または-18℃以下

内容量:60g×10本

賞味期限:20日間(10℃以下)180日間(-18℃以下)

アレルギー:大豆、豚肉 JAN コード: 4950833220105

⑩骨付きソーセージ M70





スパイスの効いた九州産豚肉の荒挽き肉を豚モモ肉に密着させたソーセージです。バーベーキュー商材として大変人気があります。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:350q(70q×5本)

賞味期限:40日間(10℃以下)180日間(-18℃以下)

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833013011

②黒豚とんこつみそ煮





鹿児島県産の黒豚軟骨肉を、味噌や焼酎などで味付けして、軟骨まで食べられるよう柔らかく煮込んだ商品です。

<商品情報>

保存方法:直射日光を避け、常温で保管

内容量:250g 賞味期限:180 日間

アレルギー:小麦、さけ、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833168025

30黒豚角煮





鹿児島県産の黒豚バラ肉を柔らかくなるまで加熱 し、甘辛い独自のタレで味付けした味わい深い風 味豊かな煮込み商品です。

<商品情報>

保存方法:直射日光を避け、常温で保管

内容量:250g 賞味期限:180 日間

アレルギー:小麦、乳、さけ、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833430153

6 -

③スモークレバー





国産豚レバーを原料に、ナンチク独自の製法で特有の臭みを極力抑え、オードブルなどに合うまろやかな食感に仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:200g

賞味期限:45 日間 アレルギー:なし

JAN コード: 4950833016128

③ミミガースライス





国産豚耳を使用し、塩味をベースに味付けし、スモーク仕上げした香味豊かなミミガースライスです。サラダやおつまみにピッタリです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:50g

賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード:4950833131029

③りやみつきホルモン ピリ辛





九州産の豚ホルモン4種を醤油と味噌をベースとしたピリ辛たれで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下または-18℃以下

内容量: 200g

賞味期限:40日間(10℃以下)180日間(-18℃以下)

アレルギー: 小麦、さけ、大豆 JAN コード: 4950833701819

③ミミガースライス業務用





国産豚耳を使用し、塩味をベースに味付けし、ス モーク仕上げした香味豊かなミミガースライスで す。外食向けのお客様にピッタリです。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量:300g

賞味期限:180 日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833131036

③手羽元スモーク





国産鳥手羽元をオリジナルの調味液で塩漬後、スモークをかけて仕上げています。ボイルして温めてからお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:300g 賞味期限:45 日間

アレルギー:乳、大豆、鶏肉、豚肉

JAN コード: 4950833073015

③やみつきホルモン みそ





九州産豚ホルモン4種をコクのあるみそたれで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量: 200g

賞味期限:40日間(10℃以下)180日間(-18℃以下)

アレルギー: さけ、大豆 JAN コード: 4950833701826

③やみつきホルモン しお





WHEN PERSON NAMED IN COLUMN

九州産豚ホルモン4種を塩とスパイスを効かせた味付けで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量: 200g

賞味期限:40 日間(10℃以下)180 日間(-18℃以下)

アレルギー:さけ

JAN コード: 4950833701802

38豚軟骨味噌煮



国産の豚軟骨肉を味噌ベースで味付けし、軟骨まで食べられるように柔らかく煮込んだ商品です。 レンジでの加熱または湯煎でお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:180g,1000g 賞味期限:365日間

アレルギー:小麦、さけ、大豆、豚肉

JAN コード:

39ローストビーフ





鹿児島県産の牛肉をオリジナルの配合スパイスで 調味しました。牛肉の旨みとしっとりとした食感 をお楽しみ下さい。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:200g,500g 賞味期限:150日間 アレルギー:牛肉

JAN コード: 4950833012052

④やみつきとんそくん 塩味





国産の豚足を塩をベースに味付けし、豚足本来の 旨みを閉じ込めました。小さくカットし、レンジ で温めるだけの簡単調理で便利です。

<商品情報>

保存方法:直射日光を避け常温で保存

内容量:200g 賞味期限:90日間 アレルギー:豚肉

JAN コード: 4950833013653

④ やみつきとんそくん ピリ辛味





国産の豚足を黒コショウやガーリック、唐辛子で味付けしました。小さくカットし、レンジで温めるだけの簡単調理で便利です。

<商品情報>

保存方法:直射日光を避け常温で保存

内容量:190g 賞味期限:90 日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード: 4950833013660

⑩豚タンパストラミスライス





国産の豚タンを当社独自の味付けで塩漬し、豚タンの旨みと香辛料の刺激的な風味が程よくミックスされた商品です。おつまみにピッタリです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:100g 賞味期限:30 日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN コード:4950833490072

④炭焼コロコロ





国産豚肉を味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。袋ごとボイルするか、袋から出して電子レンジで加熱してお召し上がりください。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 内容量:150g、350g 賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉

JAN コード:



惣菜製品

①とんかつ A



国産の豚肉を結着した商品で、とても柔らかい食 感でお子様からお年寄りまで幅広い年代層に提供 できる商品です。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量:80g×40 枚入、100g×40 枚入

賞味期限:180日間 アレルギー:小麦、豚肉

JAN コード:

②とんかつ B



国産豚肉ロース肉を原料とした冷凍トンカツです。 ジューシーな豚肉をご堪能ください。解凍せずに そのまま調理することが可能です。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:100g×40 枚入 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉

JAN コード:

⑤黒豚コロッケ





鹿児島県産黒豚肉を使用し、シンプルな味に仕上 げました。

お好みのソースを掛けてお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:60g×5個 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833701468

⑥黒豚チーズコロッケ





鹿児島県産黒豚肉を使用し、濃厚なチーズを閉じ 込めました。

お弁当のおかずにピッタリな一品です。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:60g×5個 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833701475

③黒豚トンカツ





鹿児島県産黒豚肉を原料に使用しました。1枚 150gとボリュームのある贅沢な一品です。 黒豚ならではの食感と味をご堪能ください。

<商品情報>

JAN コード:

保存方法:-18℃以下 内容量:150g×50 枚入 賞味期限:180日間 アレルギー:小麦、豚肉 ④鹿児島黒豚チビカツくん





鹿児島県産黒豚肉を使用した一口サイズのトンカッです。ナンチクオリジナルのみそかつソースを 豚肉に練り込みました。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量: 280g,1000g 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、卵、ごま、大豆、豚肉

JAN コード:

⑦豚つみれ ゆず入り





国産の豚肉を使用し、アクセントに柚子の皮を練り込みました。ほのかに柚子の香りが広がる風味 豊かな商品です。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:12個入 賞味期限:90日間

アレルギー:小麦、卵、大豆、豚肉、やまいも

JAN コード: 4950833701529

⑧餃子





自社製麺の皮に米粉を配合し、もっちりとした食 感に仕上げました。ジューシーな肉汁と、野菜の シャキシャキとした食感をお楽しみ下さい。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量: 180g(12個入) 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、乳、ごま、大豆、豚肉

JAN コード: 4950833701543

惣菜製品

9黒豚餃子



鹿児島県産黒豚、黒糖、黒酢を使用した餃子です。 国産の野菜を使用し、黒豚のジューシーさと旨み をご堪能ください。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量: 180q(12 個入)、450q(30 個入)

賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、乳、ごま、大豆、豚肉 JAN コード: 180g(12 個入) 4950833701048

450q(30個入) 4950833701123

⑩黒豚ハンバーグ (デミグラス)





鹿児島県産黒豚肉を使用したハンバーグです。洋 食屋さんで食べるようなコクのあるソースが黒豚 ハンバーグの旨みをより一層引き立てます。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量: 120g×2 枚入/袋

賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

JAN コード:



国産の豚肉肩ロース肉を、オリジナルの味噌たれ で味付けしました。フライパンで焼くだけで本格 的なポークステーキをお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量:140g

賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、ごま、大豆、豚肉、りんご

JAN コード: 4950833701758

③みそだれポークステーキ

(4)黒豚みそ





鹿児島に古く伝わる郷土料理、鹿児島県産黒豚肉 と味噌をたっぷり使用した肉味噌です。 温かいご飯の上や新鮮な野菜のお供に。

<商品情報>

保存方法:開封前は直射日光を避け、常温保存

内容量:140g 賞味期限:180日間 アレルギー:大豆、豚肉 JAN コード: 4950833700423

⑪黒豚ハンバーグ (トマト)





鹿児島県産黒豚肉を使用したハンバーグです。酸 味の効いたトマトソースがお肉の旨みを引き立て てくれます。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量: 120g×2 枚入/袋

賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

JAN コード:

②黒豚ハンバーグ (照り焼き)





鹿児島県産黒豚肉を使用したハンバーグです。甘 みのある照り焼きソースは子供達に大人気です。 ハンバーガーのパテにもオススメです。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量: 120g×2 枚入/袋

賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉

JAN コード:

- 3 -

⑬鶏唐揚げ





ブラジル産の鶏もも肉を使用した唐揚げです。既 にあげてありますので、電子レンジで加熱して簡 単にお召し上がりいただけます。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量:500 g 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、大豆、鶏肉

JAN コード:

16豚足ボイル



国産の豚肉を 1/2 にカットし柔らかく茹で揚げま した。炙り焼きにしたり、煮込んだり、お好みの 調理方法でご使用ください。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下

内容量:5kg

賞味期限:365日間 アレルギー:豚肉 JAN コード:

惣菜製品

①味付け豚足 (ぽん酢タレ付き)





国産の豚足を柔らかくなるまで煮込みました。カリッと表面をやいたホイル焼きやコラーゲンたっぷりの煮込み料理にお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:5℃以下 内容量:1本(2分割) 賞味期限:50日間

アレルギー:豚肉 添付タレ:小麦、大豆

JAN コード: 4950833700164

18黒豚水餃子



黒豚餃子の黒豚、黒糖、黒酢を使い、厚めの皮で 水餃子用に仕上げました。冬のお鍋はもちろん 夏のさっぱりスタミナ料理にもピッタリです。

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:180g(12個) 賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉

JAN コード:

②豚耳スライス



国産豚耳を薄くスライスし、コリコリとした食感をお楽しみいただける商品となっています。 サラダやお酒のおつまみに

<商品情報>

保存方法:-18℃以下 内容量:200g,500g,1000g 賞味期限:365日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉

JAN コード:

⑨黒豚ロースみそ漬け



肉質のキメが細かく柔らかい鹿児島県産黒豚ロース肉を甘めの米味噌に漬け込んだ商品です。

<商品情報>

觀黑縣

保存方法:-18℃以下

贈り物に最適な一品です。

内容量:100g 賞味期限:90 日間

アレルギー:大豆、豚肉

JAN コード:

⑩薩摩のタレ





りんごピューレを使ったフルーティな焼肉のタレです。

その他にも辛口味もご用意しております。

<商品情報>

保存方法:開封前は常温、開封後は10℃以下で保存

内容量:200g(ペットボトル)、220g(瓶)

賞味期限:180日間

アレルギー:小麦、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

JAN コード: 4950833701116(200g) 4950833700881(220g)

