

# オムレットケーキ

規格

25g × 40個 × 4合

製品特徴

フワフワの生地とカスタード入りホイップクリームのおムレットケーキです。



召し上がり方

冷蔵庫にて解凍してください。

賞味期限等

保存方法  
賞味期限

冷凍  
365日



栄養成分

製品100gあたり

日本食品標準成分表2015年(七訂)に基づく計算値

エネルギー	339	kcal	カルシウム	39	mg	ン A ビ タ ミ	レチノール	91	μg	脂 肪 酸	葉酸	21	μg	
水分	36.9	g	マグネシウム	8	mg		βカロテン当量	26	μg		パントテン酸	0.8	mg	
たんぱく質	7.7	g	リン	125	mg		レチノール活性当量	97	μg		ピオチン	12.6	μg	
アミノ酸組成によるたんぱく質	7.1	g	鉄	0.9	mg		ビタミンD	0.8	μg		ビタミンC	0	mg	
脂質	16.9	g	亜鉛	0.8	mg		ビタミンE	1.4	mg		飽和	4.78	g	
トリアシルグリセロール当量	15.2	g	銅	0.05	mg		ビタミンK	9	μg		一価不飽和	7.13	g	
炭水化物	38.2	g	マンガン	0.08	mg		ビタミンB1	0.05	mg		多価不飽和	2.43	g	
利用可能炭水化物	39.8	g	ヨウ素	10	μg		ビタミンB2	0.22	mg		コレステロール	210	mg	
灰分	0.8	g	セレン	16	μg		ナイアシン	0.2	mg		食物繊維	水溶性	0.2	g
ナトリウム	76	mg	クロム	Tr	μg		ビタミンB6	0.05	mg		不溶性	0.3	g	
カリウム	93	mg	モリブデン	5	μg	ビタミンB12	0.5	μg	繊維総量	0.5	g			
									食塩相当量	0.2	g			

原材料

原材料	配合比	アレルゲン
鶏卵	40.63	卵
砂糖	18.65	
小麦粉	12.32	小麦
乳等を主要原料とする食品	10.47	乳
生クリーム	4.52	乳
カスタードクリーム(牛乳、砂糖、卵黄、その他)	4.18	乳、卵
植物油脂	3.21	
油脂加工食品(水飴、植物油脂)	1.65	
水飴	1.07	
もち粉	0.26	
でん粉	0.16	
加工デンプン	1.49	

原材料	配合比	アレルゲン
乳化剤	0.52	大豆
増粘多糖類	0.17	
酒精	0.04	
香料	0.02	
pH調整剤	0.01	
(食品素材/ぶどう糖、水飴)	0.57	
(加工助剤、キャリアオーバー添加物)	0.06	卵

製造者

株式会社丸きんまんじゅう

取扱者

株式会社SN食品研究所

