

# お月見だんご(みたらし)

## 規格

30g × 40個 × 5箱

## 製品特徴

上新粉で作り上げたお団子生地で、子供たちにも人気のみたらしのタレを包みました。個包装しておりますので取扱いやすく衛生的です。

小麦不使用の醤油を使用しています。

## 召し上がり方

常温(室温)で自然解凍して、お召し上がり下さい。まわりの生地が柔らかくなりましたらお召し上がりいただけます。



## 賞味期限等

保存方法  
賞味期限

-18℃  
545日

## 栄養成分

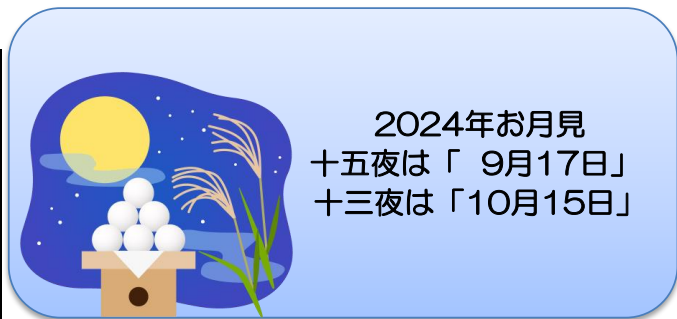
製品100gあたり

(\*印 株式会社江東微生物研究所による分析値)  
日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値

エネルギー		*237	kcal	灰分	*0.4	g			レチノール	0	μg	ナイアシン	0.5	mg
水分		*40.9	g	ナトリウム	*130	mg	ビタミンA	α-カロテン	0	μg	ナイアシン当量	1.1	mg	
	アミノ酸組成によるたんばく質	2.3	g	カリウム	41	mg		β-カロテン	0	μg	ビタミンB6	0.05	mg	
たんばく質	*2.5	g	カルシウム	2	mg	β-クリプトキサンチン		0	μg	ビタミンB12	0.0	μg		
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	0.3	g	マグネシウム	10	mg		β-カロテン当量	0	μg	葉酸	5	μg	
	コレステロール	0	mg	リン	41	mg		レチノール活性当量	0	μg	パントテン酸	0.28	mg	
炭水化物	脂質	*0.4	g	鉄	0.3	mg		ビタミンE	ビタミンD	0.0	μg	ピオチン	0.6	μg
	利用可能炭水化物(単糖当量)	54.4	g	亜鉛	0.4	mg			α-トコフェロール	0.1	mg	ビタミンC	0	mg
	利用可能炭水化物(質量計)	51.6	g	銅	0.08	mg			β-トコフェロール	0.0	mg	アルコール	0	g
	差引き法による利用可能炭水化物	0.0	g	マンガン	0.32	mg			γ-トコフェロール	0.0	mg	食塩相当量	*0.3	g
	食物繊維総量	0.2	g	ヨウ素	0	μg			δ-トコフェロール	0.0	mg			
	糖アルコール	0.0	g	セレン	2	μg	ビタミンK		0	μg				
炭水化物	*55.8	g	クロム	0	μg	ビタミンB1	0.04	mg						
有機酸	0.0	g	モリブデン	32	μg	ビタミンB2	0.01	mg						

## 原材料

原材料	配合比	アレルゲン
上新粉(うるち米(国内産))	40.00	
砂糖	17.38	
水あめ	2.50	
醤油	1.50	大豆
増粘剤(加工デンプン)	0.54	
酵素	0.40	
配合水	37.68	



2024年お月見  
十五夜は「9月17日」  
十三夜は「10月15日」

製造者

株式会社港製菓

販売者

株式会社SN食品研究所