

商品名	東都サラダ専科		
規格	85g×2		
本体価格	418 円	税込価格	451 円
製造者名	伏見蒲鉾	製造地	新潟県
熱量	81kcal/100g当たり	食塩相当量	1.6g/100g当たり
アレルギー表示	卵、小麦、大豆、えび、かに	企画サイクル	隔週
保存方法	冷蔵	賞味期間	21日

商品説明の動画が見られます。

原材料名	魚肉（輸入）、卵白、かにペースト、でん粉（馬鈴薯：遺伝子組換えでない）、魚介エキス、食塩、砂糖、みりん、加工油脂、たん白加水分解物、レモン果汁/加工でん粉、着色料（紅麹、カロチノイド）、香料、（一部に卵・小麦・えび・かに・大豆を含む）
------	---

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	主原料であるすり身には、無リンすり身を使用し、また、化学調味料は使用しておりません。かにのペーストやエキスで自然な「かに」の美味しさを再現しました。美味しさはもとより、安心・安全にお召し上がりいただけるかに風味かまぼこです。
----------	--

商品特徴	たら無リンすり身にかにのペースト・エキスを加え、かにの親爪の形に仕上げました。 おすすめの食べ方	サラダのトッピングはもちもん、チャーハンの具や、ポテトサラダの具などにもご使用頂けます。
------	---	--

東都生協との関わり	以前はNB商品として同様の商品を提供していましたが、4年前より、より多くの組合員の方に召し上がっていただきたくPB(わたしのこだわり)化しました。 開発エピソード	ほぐれやすくてサラダに使いやすいかに風味かまぼこです。かにの親爪のもつ食感や風味を再現しています。
-----------	--	---

商品モニターのおすすめコメント	●本物に限りなく近い美味しいカマボコです。 ●カニの身のように、とても美味しいです。 ●あと一品の夕食やおつまみに最適！ ●とても美味しいです、市販の類似品より食感もあり、食べ応えあります。何より原料が安心です。 商品モニター試食評価	■おいしい評価 96% ・非常においしい 20% ・おいしい 66% ・どちらかといえばおいしい 10% ・どちらかといえばおいしくない 2% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。