



商品名 魚沼雪むろ熟成プチコロッケ  
規格内容量 150g(10個入)

ケース人数 60パック  
出荷納期 2-3日  
年間生産量 50,000パック  
JANコード 4525521108401  
原材料名 ジャがいも、パン粉、植物油、  
豚肉、小麦粉、天然醸造調味料、  
砂糖、醤油、食塩、ごま油、  
七味唐辛子

製造地 新潟県魚沼地域  
賞味期限 180日  
保存方法 要冷凍(-18℃以下)

他の営業品目 ロールキャベツ、調理済野菜



じゃがいもを雪の自然エネルギーを活かしてしっかり熟成させました。

新潟県で収穫されたじゃがいもを魚沼の雪の冷気を使った天然の冷蔵庫「雪むろ」で熟成。この雪むろ熟成じゃがいもは自然の甘みとなめらかな食感をお楽しみいただける一口サイズのコロケです。揚げてありますので電子レンジまたはオーブントースターで加熱してすぐに召し上がり頂けます。冷めてもカリカリの衣の食感。魚沼の自然環境が造りあげた逸品です。



甘くなめらかな  
雪室熟成。

新潟県魚沼市  
魚沼雪むろ  
熟成プチコロッケ

有まきは

新潟県 魚沼市 富士新田342-8  
TEL.025-779-2211 FAX.025-779-4595  
E: issei-kuwa@makiba.co.jp  
HPアドレス <http://www.makiba.co.jp/>  
担当者 島原 一成



雪むろ熟成により、通常3%ほどの糖分が10%程に上昇。甘くて滑らかな食感に仕上がります。