

五平餅

ごへいもち

小池風流軒

名古屋みたらし団子の老舗が作りました

ビーナッツ味噌味



作り方は
添付

冷凍

3本入
調理例

品 名 五 平 餅 (タ レ 付)

名 称	餅菓子
原材料名	【五平餅】米(国産) 【タレ】水飴(国内製造)、味噌(国内製造)、砂糖、ごま、ビーナッツバター、本みりん、醤油、ビーナッツ/カラメル色素、(一部に小麦・落花生・ごま・大豆を含む)
内 容 量	360g(五平餅90g×3本、タレ30g×3)
賞味期限	製造日より180日
保存方法	要冷凍-18℃以下
加工者	株式会社ライフメイト 名古屋市中川区二女子町2-74 TEL052-354-7787

お召し上がり方
しおり添付

五平餅、タレは常温にて柔らかくなるまで解凍して下さい(冷蔵庫不可)※加熱時、串が熱くなります。やけどに注意して下さい。

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	353kcal	たんぱく質	6.1g
脂質	3.0g	炭水化物	72.6g
食塩相当量	0.7g		



推定値