

# 学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品  
凍結前未加熱

## 天然えびカツ55R / 30R

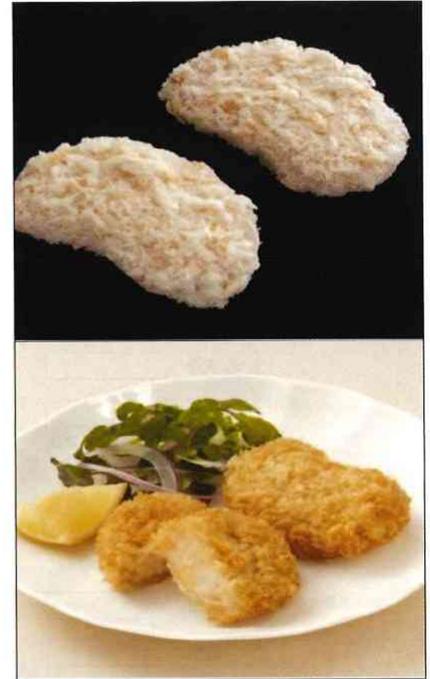
- **提案理由**：天然のえびだけを使用。「素材」のおいしさを味わえます。  
アレルギーで「卵」を使用していません。

参考価格		規格	55R 3.3kg (60枚)箱 / 3合 30R 2.4kg (80枚)箱 / 3合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

- **調理方法(又は取扱上の注意点)**  
凍ったまま170～175℃の油で3分～3分30秒揚げてください。

- **使用原材料・構成比** ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料
えび	パキスタン、インド	17.68	えび	衣(パン粉)	アメリカ、カナダ、オーストラリア	24.46	小麦
たまねぎ	中国、タイ	9.14		小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア	2.90	小麦
いとよりすりみ	タイ	4.86		大豆油		1.05	
パン粉		2.61	小麦	食塩		0.24	
でん粉		1.57		でん粉		0.17	
粉末状植物性たん白		1.32	大豆	えびエキスパウダー		0.14	えび
えびオイル		1.31	えび、大豆	粉末状植物性たん白(こしょう)		0.02	大豆
大豆油		1.20		水		10.58	
砂糖		1.15		加工でん粉	タイ	3.54	
えびスープ		1.08	えび	調味料(アミノ酸等)		0.72	
えびエキスパウダー		0.72	えび	pH調整剤		0.16	
酒		0.60		ベーキングパウダー		0.06	
食塩		0.42		炭酸Ca		0.02	
チキンエキスパウダー		0.07	鶏肉	着色料(紅麹)		0.00	
水		12.18		(その他キャリアオーバー等)		0.03	
				計		100	



◎製品製造地 タイ

### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 21110832001-0101  
生産者：マルハニチロ(株)

品名：天然えびカツ55R / 30R

栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 相当量 (g)	ミネラル						ビタミン			食物 繊維 総量 (g)	
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)		C (mg)
171	7.6	5.6	22.5	1.49	585	38.8	14.5	68.2	0.56	0.39	—	0.06	0.02	検出せず	1.2

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
2.7 × 10 <sup>4</sup> / g	陰性	陰性 / 0.01g	陰性 / 25g

\*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2021年10月14日 当センターに提出された上記検体について  
分析試験した結果は次のとおりです。

2021年11月4日

一般財団法人 日本食品分析センター



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

### ● お問い合わせ

学流協生産会員



マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<https://www.maruha-nichiro.co.jp>

# 食ものがたり

## 商品特徴

天然えびを使用した勾玉形のえびカツです。えび風味UPのために自社内でえびの頭から取ったえびスープとえびオイルをパテに使用。

## 「天然えび」について

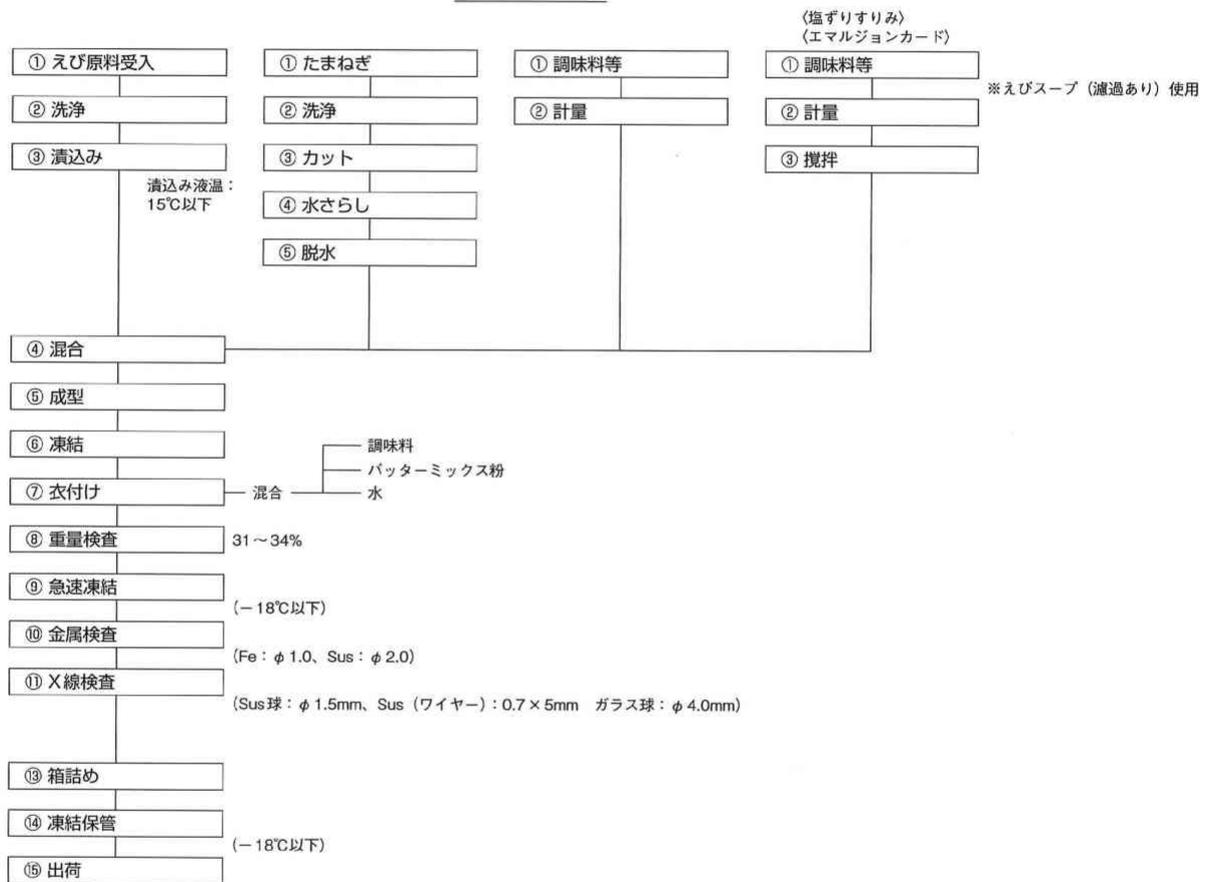
本品はインド、パキスタンで漁獲する「テンジククルマエビ」「カリカディ」「プーパラン」というえびを使用。「プーパラン」(写真)は加熱すると赤く発色するため冷凍食品むけの天然えび原料として広く使用されています。トロール網で漁獲される。



## 「えびカツのメニュー由来」

大正時代までにカツレットや海老しんじょを応用して考案された料理で、1913年(大正2年)の『食道楽統編 夏の巻』に「海老のカツレット(上等)」の名で、1931年(昭和6年)の『料理する人の爲に』には「伊勢海老のコロッケ」の名で作り方が紹介されている。

## 製造工程図



## 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員(学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋)と生産会員(学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー)で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

## 開発食品選定委員(学識者)

委員長	田島 眞	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	(公社)全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03(5298)6125

E-mail: grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/