



紅ずわいがに

かにフレーク



- ・ 紅ずわいがにを使用しフレーク状にした水煮
- ・ 下処理の手間がかからず、**開封してそのままご使用可**
- ・ **サラダやスープ、炒め物、ちらし寿司**などのお料理におすすめ
- ・ レトルトパウチ食品のため、**長期間常温保存可**



【原材料名】 紅ずわいがに（韓国産）、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、
メタリン酸ナトリウム

【包装形態】 500g／袋

【賞味期限】 製造日より24ヵ月（開封前）

そのまま使える!!



本品に含まれるアレルゲン

かに

（特定原材料等29品目及び魚介類）



天津飯



かにのあんかけ茶碗蒸し



かにとレタスのスープ

栄養成分表示 100g当たり（液汁を除く）	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
紅ずわいがに かにフレーク	83kcal	17.8g	1.3g	0g	1.2g

この表示値は、目安です。

ご注文は



商品について、レシピ等詳しくはこちら「給食・外食向け製品」をご覧ください。

<https://www.08m.co.jp/products/>

株式会社 マルハチ村松



かにちらし寿司 ～かにがのりと豪華に！行事食におすすめ～



材料名	数量(g)
ごはん	200
五目ちらし寿司の素	40
錦糸卵	20
かにフレーク(具)	15
桜でんぶ	8
刻み海苔	0.2

【作り方】

- ① ごはんに五目ちらし寿司の素を混ぜ合わせ、器に盛る。
- ② 桜でんぶ、錦糸卵、かにフレーク、刻み海苔を盛り付ける。

炊き立てのごはんに混ぜるだけ



【栄養成分表示(1人前あたり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
464kcal	14.1g	2.9g	92.0g	2.6g

この表示値は、目安です。



かにとレタスのスープ ～かにのうま味でスープがもっとおいしく～



材料名	数量(g)
木綿豆腐	30
卵	30
レタス	18
かにフレーク(具)	7
かにフレーク(液)	3
しいたけ	6
醤油	1
塩	1
片栗粉	1
だし汁(鰹の素 桜印)	150

【作り方】

- ① 木綿豆腐、レタス、しいたけを食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にだし汁、醤油、塩を入れて熱し、木綿豆腐、かにフレーク(具)、かにフレーク(液)、しいたけを加えて煮る。
- ③ レタスを加え、割りほぐした卵をまわし入れ、水溶き片栗粉でとろみを付ける。

あわせタイプのだしパック



【栄養成分表示(1人前あたり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
87kcal	8.3g	4.7g	2.4g	1.4g

この表示値は、目安です。



かにの酢の物 ～かにフレークは酢の物やサラダとの相性抜群～



材料名	数量(g)
きゅうり	15
かにフレーク(具)	10
わかめ	5
春雨(乾燥)	3
ハンディブロス かつお	1
水	14
穀物酢	9
砂糖	2
しょうが汁	0.1

【作り方】

- ① きゅうりは板ずりし、輪切りにする。もやし・春雨は下茹でし、水気を切っておく。
- ② ハンディブロス かつお、水、穀物酢、砂糖、しょうが汁を混ぜる。
- ③ ①・②・かにフレーク、わかめを和え、冷蔵庫に冷やして味をなじませる。

薄めるだけでかつおだしになります！



【栄養成分表示(1人前あたり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
34kcal	2.1g	0.2g	5.9g	0.2g

この表示値は、目安です。



かにあん ～ごはん・茶碗蒸し・副菜にぴったりの万能あん～



材料名	数量(g)
かにフレーク(具)	8
かにフレーク(液)	3
ハンディブロス あわせ	1.5
水	20
薄口醤油	1
みりん	0.5
しょうが汁	0.2
片栗粉	1

【作り方】

- ① 鍋にかにフレーク(具)、かにフレーク(液)、ハンディブロス あわせ、水、薄口醤油、みりん、しょうが汁を入れ煮立たせる。
- ② 水溶き片栗粉でとろみを付ける。

薄めるだけであわせだしになります！



【栄養成分表示(1人前あたり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
14kcal	2.0g	0.1g	1.1g	0.3g

この表示値は、目安です。