

国産若鶏使用 ミートボール

JAチキン



飼育から処理・加工まで一貫して管理された全農チキンフーズグループのJAチキン“国産若どり”を使用したミートボールです。

ミートボールの商品仕様

1. 商品名 JAチキン ミートボール
2. 内容量 200g / パック
3. 原材料名 鶏肉（鹿児島産）、たまねぎ（国産）、粒状植物性たん白、植物油、パン粉、でん粉、卵白、食塩、にんにく、生姜、砂糖、チキンパウダー、香辛料、乳糖、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、（原材料の一部に乳、小麦を含む）
4. 栄養成分表示
（100g 当たり）

エネルギー	143kcal	たん白質	12 g
脂質	6.7g	炭水化物	7.6g
ナトリウム	229mg		
5. 梱包数 12パック入り / ケース
6. 保存方法 冷蔵（10℃以下）
7. 賞味期限 30日
8. アレルギーマテリアル 乳、卵、小麦、鶏肉
9. 発売元 全農チキンフーズ株式会社 東京都港区港南 2-12-33 品川キャナルビル 4F

お召し上がり方

【電子レンジ（500W）で温める場合】

ミートボールを5個温める場合は、レンジ対応のお皿に移しかえ、約50秒です。

【油で揚げる場合】

160℃のたっぶりめの油で約1分30秒揚げてください。

【煮込む場合】

シチュー、カレー、鍋にそのまま入れて煮込んでください。

ミートボール レシピ 少し手を加えるだけで、より一層楽しめる“簡単レシピ”です。

●鶏ミートボール鍋

調理時間 20分 カロリー 1人分 220kcal

材料（2～3人分）

- ・ミートボール…1袋（200g）
- ・白菜…1/4個
- ・長ねぎ…1本
- ・しらたき…適量
- ・しいたけ…2～3枚
- ・他好みの野菜…適量
- ・だし汁…適量



作り方

- 1 ミートボールとお好みの野菜で寄せ鍋にします。
- 2 お好みのたれでお召し上がりください。

●ミートボールと野菜の串焼き

調理時間 10分 カロリー 3本分 230kcal

材料（3本分）

- ・ミートボール…6個
- ・アスパラ…1本
- ・パプリカ…1/2個
- ・しょうゆまたはめんつゆ…適量



作り方

- 1 ミートボールとアスパラ、パプリカは、フライパンで転がして焼きます。
- 2 串にさして、お好みでしょうゆ、めんつゆなどをからめてでき上がり。

