

頒布会 素材のおいしいコロッケ

第1回	●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(ポーク) じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、豚肉(国産)、小麦粉、醤油、砂糖、料理酒、食塩、ごま油、七味唐辛子、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む) ●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(茶豆) じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、枝豆(大豆)(新潟県産)、鶏肉、小麦粉、砂糖、醤油、料理酒、ごま油、食塩、七味唐辛子、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)
第2回	●梅しそミンチカツ 鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、梅肉、しそ、砂糖、食塩、こしょう、衣(パン粉、小麦粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む) ●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(ビーフ) じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、ラード、玉ねぎ、小麦粉、牛肉(国産)、醤油、米発酵調味料、砂糖、食塩、ブラックペッパー、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)
第3回	●北海道栗かぼちゃコロッケ 栗かぼちゃ(北海道産)、じゃがいも、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、風味調味料、酒、衣(パン粉、小麦粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) ●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(ポーク) じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、豚肉(国産)、小麦粉、醤油、砂糖、料理酒、食塩、ごま油、七味唐辛子、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)
第4回	●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(ビーフ) じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、ラード、玉ねぎ、小麦粉、牛肉(国産)、醤油、米発酵調味料、砂糖、食塩、ブラックペッパー、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む) ●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(肉じゃが) パン粉(国内製造)、じゃがいも(国産)、豚肉(国産)、なたね油、玉ねぎ、小麦粉、人参、醤油、砂糖、発酵調味料、インゲン、酵母エキス、食塩、鰹節エキス、コンブエキス、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
第5回	●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(ポーク) じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、豚肉(国産)、小麦粉、醤油、砂糖、料理酒、食塩、ごま油、七味唐辛子、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む) ●雪室で熟成したじゃがいもコロッケ(椎茸) じゃがいも(国産)、パン粉、椎茸(新潟県産)、なたね油、小麦粉、豚肉(国産)、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、ごま油、七味唐辛子、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)