



滋賀県産



令和5年度より取扱開始

わかさぎのかりかりフライ

びわ湖で漁獲された、わかさぎに、

じゃがいも の衣をつけた

かりかりッとした食感が楽しいフライ！



魚が苦手でも
おいしく食べられる!!

冷凍食品



(1kg入)



ポテトでかりッ



特定原材料
28品目不使用

(製造工場内での特定原材料の
使用はあります)

じゃがいもの衣が
子どもに大人気



★じゃがいもを粒状にした味つき衣で「かりかりッ」とした食感が特徴です。

★くさみもなく骨までまるごと、そのまま、おいしく食べられます。

※わかさぎは卵を持っている可能性があります。

サイズには多少バラつきがございます。(1匹あたり約7gですが、漁期によって前後します)

【保存方法】 冷凍

【賞味期限】 製造より1年

【調理法】 凍ったまま約160℃の油で約3分30秒揚げる。

プリフライをしてあるので焼き調理も可能です。(目安 約200℃ 8分)

ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問合せください。

漁獲時期の関係で供給は令和6年1月(令和5年度3学期)から、予約は令和5年度1学期から開始する予定です。

お問い合わせ

公益財団法人滋賀県学校給食会

大津市京町四丁目3番28号

TEL 077-522-3066 FAX 077-525-4171 E-mail shigakyu@shigakyu.or.jp https://www.shigakyu.or.jp