



# スペイン産 平サヤインゲン

## 商品特徴

- ① 平サヤインゲンは、地中海諸国他ヨーロッパで広く栽培されています。
- ② 日本ではモロッコインゲンの名称で栽培されています。
- ③ 鞘(さや)が平べったく、筋がなくシャキシャキとした食感が特徴です。
- ④ 使いやすい、食べやすいサイズにカット済みなので、簡単・便利・ムダがないです。
- ⑤ 炒め物、揚げ物、和え物、汁物など和・洋・中やエスニック料理など幅広くご使用いただけます。

商品コード: 30009



## スペイン産 平サヤインゲン

500g×20袋

規格:約3cmカット

袋サイズ: 230(L)×220(W)×30(H) mm

箱サイズ: 390(L)×290(W)×210(H) mm

JANコード: 4956017300090



500g(新パッケージ)

### 【ご注意】

原材料は生産工場にて選別と水洗いを行っておりますが、まれに原料由来の茎などが除去されず製品化される場合があります。



VEGAN(ヴィーガン) 認証マークについて

原材料に肉魚介卵はちみつ、それらに由来する物を含まない製品に対しNPO法人ベジプロジェクトジャパンが審査を行い、認定された製品に対して認証マークの使用が認められます。

### 【調理例】

