

自主回収に関するお詫びとお知らせ

令和3年9月18日

お客様各位

エスビー食品株式会社

この度、弊社商品「濃いシチュー カニクリーム 168G」におきまして、商品個箱に表記している「パーム油・なたね油混合油脂」を使用するところ、「牛脂豚脂混合油脂」を使用していたことが判明致しました。食品表示法違反にあたるため、当該商品を自主回収させていただきます。

なお、お召し上がりになられても健康に影響はございません。

お客様のお手元に当該商品がございましたら、下記インターネットの登録フォームへアクセスし必要事項をご入力ください。弊社指定の宅配業者が対象商品を引き取りにお伺いし、後日改めて、お品代を商品代金相当のクオカードにてご返金させていただきます。

お客様には、多大なるご迷惑をお掛け致しましたこと、心よりお詫び申し上げます。

今後はこのような事態が発生することのないよう、品質管理体制の一層の強化に努める所存でございますので、何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

記

○対象商品

商品名	JANコード
濃いシチュー カニクリーム 168G	4901002173258

○製造者 : エスビー食品株式会社

○対象 : 賞味期限:2022.6.23/2022.7.11/2022.8.21/2022.8.22/2022.9.1
生産工場: エスビー食品株式会社 上田工場
※上記以外の商品につきましては、問題ございません。

○販売店舗 : 全国

○商品画像 (濃いシチュー カニクリーム 168G)

<おもて面>



<裏面>

国産の紅ずい藍を100%使用。※蟹の身をすり潰して旨みを引き出し、濃厚なベシャメルソースと合わせ、コク深いシチューに仕上げました。
※原材料の正確な成分は裏面に記載されています。

材料 5皿分(1パック) ※食材はすべてひと口大に切ってください。

肉(鶏肉、豚肉など).....200g	サラダ油(またはバター).....大さじ1
玉ねぎ.....中1個(200g)	水.....600ml(3カップ)
にんじん.....中1/2本(100g)	牛乳.....100ml(1/2カップ)
じゃがいも.....中1 1/2個(225g)	濃いシチュー・カニクリーム.....1/パック(84g)

5皿分(1パック)の正しい作り方

- ① 具材を油で炒め水を加える
- ② 沸騰後アブを取り煮込む
- ③ 火を止めルウを入れ溶かす
- ④ 牛乳を加え時々かきまぜながら煮込む

絶対品 アレンジレシピ
カニクリームシチュー スコップロック

材料(5人分)
パン・スライス(50gの範囲).....35g
玉ねぎ(100gの範囲).....100g
じゃがいも(1個の範囲).....中1個(150g)
水.....100ml(1/2カップ) 牛乳.....200ml(1カップ)
パン粉.....30g
クック油(またはオリーブオイル).....大さじ2
※お好みで塩を少々加えてください。

作り方(15分)
① 玉ねぎ、じゃがいもを粗切りにし、ラップをかけてレンジで加熱する(目安800W2分)。
② ①を鍋に入れ、水、牛乳を加え加熱し、火を止めて、クック油を加えて混ぜる。
③ ②をレンジで加熱する(目安800W2分)。
④ オリーブオイルを加えて混ぜ、パン粉を加えて混ぜる。
⑤ オリーブオイルを加えて混ぜ、パン粉を加えて混ぜる。
⑥ オリーブオイルを加えて混ぜ、パン粉を加えて混ぜる。

もっと濃いシチューを楽しもう! 濃いシチュー 検索

栄養成分表示 1皿分(ルウ16.8g)あたり
エネルギー 88kcal 炭水化物 8.3g
たんぱく質 1.1g 脂質 8.1g
食塩相当量 0.2g
飽和脂肪酸 3.2g 食塩相当量 1.4g (当社分析)

アレルギー表示*
えび・かに・小麦・乳成分・鶏肉・魚介類

表示の分量で作った場合(1皿分) 鶏肉(むね)使用
エネルギー 223kcal 食塩相当量 1.5g

<側面>

品名:シチュールウ 原材料名:パーム油・なたね油混合油脂(国内製造)、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、香味油、デキストリン、酵母エキスパウダー、魚介エキス、えびエキスパウダー、生クリーム加工品、かに調味ペースト、アンチョビパウダー(デキストリン、酵母エキス、魚醤(魚介類)、アンチョビ、砂糖)、バター、香辛料、酵母粉末/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、甘味料(ソルビット)、酸味料、(一部にえび・かに・小麦・乳成分・鶏肉・魚介類を含む) 内容量:168g 賞味期限:右側面に記載 保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 製造者:エスビー食品株式会社 東京都中央区日本橋兜町18-6 製造所:エスビー食品株式会社 長野県上田市下塩尻546

<中のトレイ>



○回収専用登録フォーム

https://uketsuke-form.jp/modules/uketsuke_4nzi/

※登録頂きましたお客様の情報は本件の目的にのみ使用し、その他の目的には一切使用致しません。

○お問い合わせ先

エスビー食品株式会社 お客様相談センター

専用ダイヤル 0120-120-683 (フリーダイヤル)

受付時間 平日:午前9時~午後5時

※9月18日(土)~20日(月)、午前9時~午後5時は受付致します。

以上