



Kanemory
Quality Central Kitchen
KANEMORY FOOD SERVICE
KATALOG 2023



**“We Made Halal, Nutritions, and Tasty Frozen Food
with Quality Standart and Food Safety”**



AYAM KARAGE

Chicken Karage dibuat dari daging ayam pilihan dengan dilapisi tepung yang crispy dan lezat

Otentik Japanese Food, rasa gurih dan renyah

Cara masak digoreng dan dipanaskan menggunakan micro-wave

Berat Bersih 350 Gram
BPOM RI MD : 239731021181

Komposisi

Ayam (73.6%), Air, Tepung Terigu, Pati Kentang, Sayuran (Bawang Putih, Jahe), Telur, Tepung Beras, Kecap Asin (Mengandung Kedelai, Gandum, Pewarna Alami Karamel III, Pengawet Natrium Benzoat), Garam, Penstabil Fosfat, Bubuk Lada Putih, Penguat Rasa Mononatrium L-Glutamat, Pemanis Alami Maltitol, Bumbu Rasa Ayam (Mengandung Penguat Rasa Dinatrium Inosinat dan Dinatrium Guanilat), Pewarna Sintetik Tartrazin CI 19140), Pengembang Natrium Bikarbonat. Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT - LOCAL SERIES

Cara Penyajian

1. Siapkan wajan penggorengan dan panaskan minyak secukupnya sampai $\pm 155^{\circ}\text{C}$
2. Masukkan produk beku dalam minyak hingga terendam dan goreng selama ± 4 menit atau hingga berwarna coklat
3. keemasan
Siap dihidangkan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Goreng	4 Menit	-	155°C	Pada suhu beku -18°C
Microwave	49 Detik	1600 watt	-	
Microwave	1:05 Menit	1000 watt	-	
Microwave	1:30 Menit	700 watt	-	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 70 g
Energi Total : 150 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 80 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 25 kkal/ kcal

Lemak Total : 8 g
Lemak Jenuh : 3 g
Protein : 13 g
Karbohidrat Total : 7 g
Gula : 0 g
Garam : 210 mg





ハニーチキン ウィング

SAYAP AYAM MADU

Honey Chicken Wings dibuat dari potongan ayam bagian sayap yang diolah dengan bahan-bahan pilihan dan madu untuk menambah rasa manis pada ayam, Otentik Japanese Food, rasa manis, tekstur lembut

Berat Bersih 350 Gram
BPOM RI MD : 239731026181

Komposisi

Ayam (79.66%, Gula, Air, Kecap Asin (Mengandung Kedelai, Gandum, Pewarna Alami Karamel III, Pewarna Alami Karamel Kelas III, Penguat Rasa, Mononatrium L-Glutamat, Madu (0.40%), Bumbu Rasa Ayam (Mengandung Penguat Rasa (Mononatrium L-Glutamat, Dinatrium Inosinat, Dinatrium Guanilat), Pewarna Sintetik Tartrazin CI No.19140), Penstabil Fosfat, Pewarna Alami Karamel Kelas III.
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – LOCAL SERIES

Cara Penyajian

1. Keluarkan produk beku dan tempatkan pada piring keramik
2. Tutup menggunakan plastik wrap dengan memberikan sedikit udara
3. Masukkan produk ke dalam microwave
4. Panaskan pada suhu tinggi selama 2:40 menit (700 watt) atau 2:05 menit (900 watt)
5. Sajikan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Goreng	3 Menit	-	155°c	Pada suhu beku -18°c
Microwave	1:10 Menit	1600 watt	-	
Microwave	1:50 Menit	1000 watt	-	
Microwave	2:40 Menit	700 watt	-	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji 117g
Energi Total : 230 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 100 kkal
Energi dari Lemak Jenuh : 30 kkal

Lemak Total : 11 g
Lemak Jenuh : 3.5 g
Protein : 20g
Karbohidrat Total : 13g
Gula : 10 g
Garam : 910 mg



チキンシオメイ



SIOMAY AYAM

Siomay terbuat daging ayam yang berkualitas, praktis, dan mudah disajikan

Topping potongan ayam terdapat dibagian atas, Otentik Japanese Food, rasa gurih, tekstur lembut, dan menggunakan tray untuk menjaga produk tetap aman

Berat Bersih 200 Gram
BPOM RI MD : 239731015181

Komposisi

Ayam (53.78%), Air, Sayuran (Bawang Bombay, Jamur), Tepung Terigu, Pati kentang, Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Pati Tapioka, Protein kedelai, Gula, Garam, Minyak Wijen, Bumbu Rasa Ayam Mengandung Pewarna Sintetik Tartrazin CI 19140, Antioksidan TBHQ, Penguat Rasa (Dinatrium Inosinat dan Dinatrium Guanilat), Sapi (Mengandung Pewarna Alami Karamel I Plain, Penguat Rasa Dinatrium Inosinat, dan Dinatrium Guanilat), Tepung Gluten, Lemak Reroti (mengandung Antioksidan BHA), Pemanis Alami Maltitol, Penguat Rasa Mononatrium L-Glutamat, Bubuk Lada Putih, Cuka Makan, Penstabil Fosfat, Bahan Penolong Papain.
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – LOCAL SERIES

Cara Penyajian

1. Siapkan wajan penggorengan dan panaskan minyak secukupnya sampai $\pm 155^{\circ}\text{C}$
2. Masukkan produk beku dalam minyak hingga terendam dan goreng selama ± 4 menit atau hingga berwarna coklat keemasan
3. Siap dihidangkan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Steam	5 Menit	-	155°C	Pada suhu beku -18°C
Goreng	4 Menit	-	-	
Microwave	1 Menit	1600 Watt	-	
Microwave	1:35 Menit	1000 Watt	-	
Microwave	2:15 Menit	700 Watt	-	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 100 g
Energi Total : 200 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 80 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 30 kkal/ kcal

Lemak Total : 9 g
Lemak Jenuh : 3.5 g
Protein : 12 g
Karbohidrat Total : 17 g
Gula : 0 g
Garam : 550 mg





GYOZA AYAM

Sayuran dan daging ayam pilihan yang lezat dan mudah disajikan

Gyoza ayam Otentik Japanese Food, rasa gurih, tekstur lembut, menggunakan tray untuk menjaga produk tetap aman

Berat Bersih 180 Gram
BPOM RI MD : 239731018181

Komposisi

Ayam (30,10%), Sayuran (Kol, Daun Kucai), Air, Tepung Terigu, Lemak Sapi, Pati Kentang (Mengandung Pengawet Sulfit), Pati Tapioka, Minyak Wijen, Bawang Putih, Tepung Sagu, Saus Tiram (Mengandung Tiram), Tepung Terigu, Pewarna Alami Karamel I Plain), Gluten, Garam, Protein kedelai, Lemak Reroti (Mengandung Antioksidan BHA), Kecap Asin(Mengandung Kedelai, Gandum, Pewarna Alami Karamel III, Pengawet Natrium Benzoat), Jahe, Bumbu Rasa Ayam (Mengandung Pewarna Sintetik Tartrazin CI No. 19140), Bubuk Lada Hitam, Bumbu Rasa Sapi (Mengandung Pewarna Alami Karamel I Plain).
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – LOCAL SERIES

Cara Penyajian

Cara Di Microwave :

1. Masukkan produk beku ke dalam wajan penggorengan datar
2. Tambahkan air sampai ±1/3 produk terendam
Panggang dengan wajan tertutup selama ±4 menit (api sedang) atau hingga air habis
3. Tambahkan sedikit minyak, panggang dengan wajan tertutup hingga produk matang atau berwarna coklat keemasan
4. Siap disajikan.

Cara Di Goreng :

1. Siapkan wajan penggorengan dan panaskan minyak secukupnya ±155°C
2. Masukkan produk beku dalam minyak hingga terendam dan goreng selama ±4 menit atau hingga berwarna coklat keemasan
3. Siap dihidangkan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Grill dengan 50 ml air	5 Menit	-		Pada suhu beku -18°C
Goreng	4 Menit	-	155°C	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 90 g
Energi Total : 180 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 70 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 25 kkal/ kcal
Lemak Total : 7 g

Lemak Jenuh : 3 g
Protein : 8 g
Karbohidrat Total : 19 g
Gula : 0 g
Garam : 410 mg



ビーフバーガー



BEEF BURGER

Terbuat dari daging sapi berkualitas dan dilengkapi dengan saus Garlic Black Pepper yang lezat, Otentik Japanese Food, rasa gurih, dan tekstur juicy

Berat Bersih 275 Gram
BPOM RI MD : 239531014181

Cara Penyajian

1. Masukkan produk beku ke dalam wajan penggorengan datar
2. Tambahkan air sampai ±1/3 produk terendam lalu panggang dengan wajan tertutup selama ±5 menit (api sedang)
3. Tambahkan sedikit minyak panggang dengan wajan tertutup hingga produk matang atau berwarna coklat keemasan
4. Sajikan dengan saus garlic black pepper

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Grill dengan 50 ml air	5 Menit	-	-	Pada suhu beku -18°C
Microwave	1 Menit	1600 Watt	-	
Microwave	1:35 Menit	1000 Watt	-	
Microwave	2:15 Menit	700 Watt	-	

ALL PRODUCT – WESTERN SERIES

Komposisi

Burger Sapi :
Sapi (43,62), Ayam, Bawang Bombay, Tepung Roti (Mengandung Tepung Terigu, Antioksidan Asin Askorbat), Telur, Saus Tomat (Mengandung Pengawet Natrium Benzoat dan Natrium Metabi-sulfit), Bubuk Rempah (Lada Hitam, Lada Putih, Pala), Trehalose, Garam, Ekstrak Tulang Sapi (Mengandung Susu, Penguat Rasa Dinatrium 5-Ribonukleotida), Penguat Rasa Mononatrium L-Glu-tamat, Pewarna Alami Karamel III Amonia Proses, Penstabil Fosfat.

Saus:
Saus Rasa Bawang Putih dan Lada Hitam (17.47%): Air, Kecap Manis (Mengandung Kedelai, Gandum, Pewarna Alami, Karamel III Amonia Proses, Pengawet Kalium Sorbat), Gula, Sayuran (Bawang Putih 8.94%, Bawang Merah), Saus Tomat, (Mengand-ung Pengawet Natrium Benzoat dan Natrium Metabisulfit, Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Gula Merah, Kecap Ing-gris (Mengandung Pewarna Alami Karamel III Amonia Proses, Pengawet Natrium Benzoat), Saus Tiram (Mengandung Tiram, Gandum, Pewarna Alami Karamel I), Bumbu Rasa Sapi (Men-gandung Penguat Rasa Dinatrium Inosinat dan Guanilat, Pewar-na Alami I), Bubuk Rempah (lada Hitam 1.66%, Lada Putih) Pen-guat Rasa L-glutamat, Saus Demi Glace Bubuk (Mengandung Tepung Terigu, Penguat Rasa Dinatrium Inosinat dan Guanilat, Pewarna Alami Karamel Kelas III, Merah Bit), pengental Nabati (Mengandung Sulfit).

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 60 g
Energi total : 120 kkal/ kcal
Energi dari lemak :
50 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh :
25 kkal/ kcal

Lemak Total : 6 g
Lemak Jenuh : 3 g
Protein : 8 g
Karbohidrat Total : 9 g
Gula : 4 g
Garam : 340 mg





TAKOYAKI GURITA LAPIS TEPUNG

Adonan terbuat dari tepung berbentuk bola-bola kecil dengan potongan daging gurita didalamnya, dilengkapi dengan saus & toping katsu, Otentik Japanese Food, rasa gurih dan tekstur juicy

Berat Bersih 300 Gram
BPOM RI MD : 243231017181

Komposisi

Takoyaki (81,161%), Air, Tepung Bumbu (Mengandung Gluten), Penguat Rasa Dinatrium Inosinat dan Guanilat, Penstabil Fosfat), Sayuran (Kol, Daun Bawang, Jahe), Gurita (5,74), Telur, Minyak Nabati (mengandung Antioksidan TBHQ), Bubuk Ikan, Bumbu Rasa Ayam (Mengandung Penguat Rasa Dinatrium Inosinat dan Guanilat, Pewarna Sintetik Tartrazin CI No. 16255, Garam, Cuka Maya.

Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – JAPANESE SERIES

Cara Penyajian

Cara digoreng :

1. Siapkan wajan penggorengan dan panaskan minyak secukupnya sampai ±155°C
2. Masukkan produk beku dalam minyak hingga terendam dan goreng selama ±5 menit atau hingga berwarna coklat keemasan
3. Siap dihidangkan dengan saus dan toping

Cara Microwave :

1. Keluarkan produk beku dan tempatkan pada piring keramik
2. Tutup menggunakan plastik wrap dengan memberikan sedikit udara
3. Masukkan produk ke dalam microwave, panaskan pada suhu tinggi selama 1:40 menit (700 watt) atau 1:25 menit (900 watt)
4. Siap dihidangkan dengan saus dan toping

Cara menyiapkan saus :

1. Masukkan air pada wajan perebusan
2. Masukkan saus takoyaki dalam kemasan vakum ke dalam wajan perebusan hingga mendidih (api besar)
3. Tuang diatas takoyaki. Sajikan selagi hangat.

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Goreng	4 Menit	-	155°C	Pada suhu beku -18°C
Microwave	1 Menit	1600 Watt	-	
Microwave	1:35 Menit	1000 Watt	-	
Microwave	2:15 Menit	700 Watt	-	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji :150 g
Energi total : 250 kkal/ kcal
Energi dari lemak : 45 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 20 kkal/ kcal

Lemak Total : 5 g
Lemak Jenuh : 2 g
Protein : 7 g
Karbohidrat Total : 45 g
Gula : 18 g
Garam : 1190 mg



めんうどん 牛肉



MI UDON DENGAN DAGING SAPI

Niku Udon adalah mi udon yang dilengkapi dengan soup dan topping daging sapi yang lezat, Otentik Japanese Food, rasa gurih dan tekstur lembut

Berat Bersih 330 Gram
BPOM RI MD : 230831008181

Komposisi

UDON :
Tepung Terigu, Air, Penstabil Pati Asetat, Garam, Sirup Glukosa, Trehalose, Pati Tapioka.

SOUP :
Air, Kecap, Gula, Kaldu Ikan (Mengandung Ekstrak Bonito, Hidralisat Protein Kedelai, Kecap, Ikan Bonito Bubuk), Penguat Rasa (Mononatrium L-Glutamate, Dinatrium Inosinat, Dinatrium Guanilat), Pengental Hidroksipropil Dipati Fosfat, Garam, Bubuk Ikan Katsuo.

TOPPING:
Air, Daging Sapi (2.73%), Bombay, Pewarna Alami Karamel III. Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT - JAPANESE SERIES

Cara Penyajian

1. Masukkan air 250 ml pada wajan perebusan
2. Masukkan topping dan soup ke dalam wajan perebusan
3. Rebus sampai mendidih, aduk rata
4. Rebus air sampai mendidih untuk merebus mi udon
5. Masukan mi udon kedalam air mendidih hingga terendam, masak selama ±1 menit
6. Tiriskan udon
7. Tambahkan soup dan topping, sajikan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Rebus dengan 250 ml air	-	-	-	Pada suhu beku -18°C

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 110 g
Energi Total : 180 kkal/ kkal
Energi dari Lemak : 20 kkal/ kkal
Energi dari Lemak Jenuh : 10 kkal/ kkal

Lemak Total : 2 g
Lemak Jenuh : 1 g
Protein : 5 g
Karbohidrat Total : 36 g
Gula : 2 g
Garam : 860 mg



カレー風味のうどん

MI UDON BASAH KUAH RASA KARI

Adonan terbuat dari tepung berbentuk bola-bola kecil dengan potongan daging gurita didalamnya, dilengkapi dengan saus & toping katsu, Otentik Japanese Food, rasa gurih dan tekstur juicy

Berat Bersih 300 Gram
BPOM RI MD : 243231017181

Komposisi

Udon :
Tepung terigu, Air, Penstabil Pati Asetat, Garam, Sirup Glukosa, Trehalose, Pati Tapioka.

Soup:
Air, Bumbu Kari (0.05%), Kecap Asin (Mengandung Kedelai, Gandum, Pengawet Natrium Benzoat), Bumbu Rasa Ayam(Mengandung Penguat Rasa (Mononatrium Glutamat, Dinatrium Inosinat dan Guanilat), Pewarna Sintetik Tartrazin CI 19140), Gula, Garam, Penguat Rasa (Mononatrium Glutamat, Dinatrium Inosinat dan Guanilat).

Toping : Daging Ayam (8.79%), Bawang Bombay, Air.
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – JAPANESE SERIES

Cara Penyajian

Soup dan Topping :

1. Masukkan air 250 ml pada wajan perebusan
2. Masukkan topping dan soup kedalam wajan perebusan
3. Rebus sampai mendidih
4. Aduk rata

Udon :

1. Rebus air sampai mendidih
2. Masukkan mi udon kedalam air mendidih hingga terendam, masak selama ±1 menit
3. Tiriskan udon
- 4 Tambahkan soup dan topping
5. Sajikan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Rebus dengan 250 ml air	-	-	-	Pada suhu beku -18°c

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 110 g
Energi Total : 190 kkal/ kkal
Energi dari Lemak : 30 kkal/ kkal
Energi dari Lemak Jenuh : 15 kkal/ kkal

Lemak Total : 3 g
Lemak Jenuh : 1.5 g
Protein : 4 g
Karbohidrat Total : 37 g
Gula : 2 g
Garam : 940 mg





MI UDON KUAH RASA PEDAS

Spicy Miso Tsukune Udon adalah mi udon yang dilengkapi dengan soup spicy dan bola daging ayam yang lezat

Otentik Japanese Food, rasa gurih pedas dan tekstur lembut

Berat Bersih 330 Gram
BPOM RI MD : 230831023181

Komposisi

Air, Tepung Terigu, Pati Termodifikasi, Daging Ayam, Protein Kedelai, Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Tauco Putih (Mengandung Kedelai, Pengawet Kalium Sorbat) Sayuran (Buncis, Kucai, Wortel, Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombay, Cabe Rawit, Jahe), Garam, Daging Sapi, Bumbu Rasa Sapi (Mengandung Hidrolisat Protein Kedelai, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Gula Merah, Kecap Asin, (Mengandung Kedelai, Gandum, Pewarna Alami Karamel III, Pengawet, Natrium Benzoat, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat), Gula, Bubuk Rempah (Cabe Merah), Mengandung Penguat Rasa (mononatrium Glutamat dan Dinatrium Inosinat), Pengawet (Kalium Sorbat dan Natrium Metabisulfit) dan Pemanis Alami Glikosida Steviol, Ekstrak Ragi, Minyak Cabe (0,005%), Cuka Makan, Pewarna Alami Karamel III.

Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – JAPANESE SERIES

Cara Penyajian

1. Masukkan air 250 ml pada wajan perebusan
2. Masukkan topping dan soup kedalam wajan perebusan
3. Rebus sampai mendidih lalu aduk rata
4. Rebus air sampai mendidih untuk merebus mi udon
5. Masukkan mi udon kedalam air mendidih hingga terendam, masak selama ±1 menit
6. Tiriskan udon
7. Tambahkan soup dan topping lalu sajikan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Rebus dengan 250 ml air	-	-	-	Pada suhu beku -18°C

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 110 g
Energi Total : 180 kkal/ kkal
Energi dari Lemak : 30 kkal/ kkal
Energi dari Lemak Jenuh : 10 kkal/ kkal

Lemak Total : 3.5 g
Lemak Jenuh : 1.5 g
Protein : 5 g
Karbohidrat Total : 33 g
Gula : 2 g
Garam : 960 mg



照り焼きチキン



AYAM TERIYAKI

Terbuat dengan daging ayam pilihan dengan bumbu teriyaki yang lezat dengan campuran saus makanan sehat dengan menggunakan sayuran. Cocok dihidangkan dengan nasi.

Berat Bersih 260 Gram
BPOM RI MD : 239731013181

Komposisi

Ayam (43,5%), Sayuran (bawang Bombay, Paprika, Bawang Putih, Jahe), Air, Kecap Asin (Mengandung Kedelai, Wheat, Pengawet Natrium Benzoat), Kecap Asin (Mengandung Kedelai, Gandum, Pengawet Kalium Sorbat), Pemanis Alami Maltitol Sirup, Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Gula Merah, Saus Tiram (Mengandung Tiram, Gandum, Pewarna Alami Kelas I, Bumbu Rasa Ayam (Mengandung Telur, Pewarna Sintetik Tartrazin CI 19140), Hidrolisat Protein Nabati, Perisa Alami Asap, Penguat Rasa (Mononatrium Glutamat, Dinatrium Inosinat dan Dinatrium Guanilat), Tepung Terigu, Penstabil Nabati (Mengandung Pengawet Sulfit), Penstabil Fosfat, Bahan Pengempuk Daging (Mengandung Pengawet Sulfit).
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

ALL PRODUCT – JAPANESE SERIES

Cara Penyajian

1. Masukkan air pada wajan perebusan
2. Keluarkan produk dari kemasan terluar, masukkan produk tetap dalam kemasan vakum ke dalam wajan perebusan hingga mendidih (api besar)
3. Setelah air mendidih, rebus selama ±2 menit (api sedang)
- 4 Sajikan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Rebus dengan Kemasan	2 Menit	-	-	Pada suhu beku -18°C
Microwave	1:30 Menit	1600 Watt	-	
Microwave	2:25 Menit	1000 Watt	-	
Microwave	3:25 Menit	700 Watt	-	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 130 g
Energi Total : 180 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 40 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 15 kkal/ kcal

Lemak Total : 4 g
Lemak Jenuh : 1.5 g
Protein : 18 g
Karbohidrat Total : 18 g
Gula : 11 g
Garam : 940 mg



牛肉 焼肉



DAGING SAPI YAKINIKU

Terbuat dari Daging Sapi Sutamina yang berarti makanan sehat dan memberikan sejumlah manfaat yang baik bagi tubuh, terdapat saus yakiniku dilengkapi dengan tambahan sayuran seperti bawang putih, bombay, kucai, dan wortel. Lebih cocok dihidangkan dengan nasi dengan rasa Otentik Japanese Food.

Berat Bersih 260 Gram
BPOM RI MD : 239531012181

Komposisi

Daging Sapi (38%), Bawang Bombay, Air, Wortel, Bawang Putih Daun Kucai, Saus Tiram (Mengandung Tiram, Penguat Rasa Mononatrium L-Glutamat, Tepung Terigu, Pewarna Alami Karamel I Plain), Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Jahe, Gula, Minyak Wijen, Kecap Manis (Mengandung Kedelai, Gandum, Pewarna Alami, Karamel Ill, Penguat Rasa Mononatrium L-Glutamat, Pengawet Kalium Sorbat), Kecap Asin (Mengandung Kedelai, Gandum, Pengawet Natrium Benzoat), Pengental Hidroksipropil Dipati Fosfat, Gula Merah, Bubuk Lada Putih, Wijen Putih, Bumbu Rasa Ayam (Mengandung Penguat Rasa (Mononatrium L-Glutamat, Dinatrium Inosinat, dan Guanilat), Telur, Pewarna Sintetik Tartrazin CI 19140), Bumbu Rasa Sapi (Mengandung Hidrosilat Protein Kedelai, Penguat Rasa Mononatrium L-Glutamat), Garam, Pewarna Alami Karamel Ill Amonia Proses (Mengandung Pengawet Sulfat).
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, telur, Ikan, Udang dan Gurita

ALL PRODUCT – JAPANESE SERIES

Cara Penyajian

1. Masukkan air pada wajan perebusan
2. Keluarkan produk dari kemasan terluar
3. Masukkan produk tetap dalam kemasan vakum ke dalam wajan perebusan hingga mendidih (Api Besar)
4. Setelah air mendidih, rebus selama ±2 menit (Api sedang)
5. Sajikan

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Rebus dengan Kemasan	2 Menit	-	-	Pada suhu beku -18°c
Microwave	1:30 Menit	1600 Watt	-	
Microwave	2:25 Menit	1000 Watt	-	
Microwave	3:25 Menit	700 Watt	-	

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 130 g
Energi Total : 280 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 160 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 60 kkal/ kcal

Lemak Total : 18 g
Lemak Jenuh : 7 g
Protein : 11 g
Karbohidrat Total : 18 g
Gula : 11 g
Garam : 820 mg



サバ塩焼き

MAKAREL PANGGANG GARAM

ALL PRODUCT – JAPANESE SERIES

Makarel Panggang dengan garam terbuat dari ikan saba/ makarel pilihan yang lezat, gurih, dan mudah disajikan; Otentik Japanese Food, rasa gurih asin, dan tekstur lembut

Berat Bersih 100 Gram
BPOM RI MD : 243231029181

Komposisi

Ikan Makarel, Garam (Garam 0,59%)
Diproduksi di fasilitas yang mengandung alergen : Gandum, Kedelai, Susu, Telur, Ikan, Udang, dan Gurita.

Cara Penyajian

1. Keluarkan produk beku dari kemasan terluar
2. Buka ujung kemasan dengan gunting untuk memberi sedikit udara
3. Tempatkan pada piring keramik
4. Masukkan produk ke dalam microwave
5. Panaskan pada suhu tinggi selama 2:15 menit (700 watt) atau 1:45 menit (900 watt)
6. Sajikan

Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji : 100 g
Energi Total : 240 kkal/ kcal
Energi dari Lemak : 130 kkal/ kcal
Energi dari Lemak Jenuh : 35 kkal/ kcal

Lemak Total : 14 g
Lemak Jenuh : 4 g
Protein : 20 g
Karbohidrat Total : 7 g
Gula : 0 g
Garam : 190 mg

METODE	WAKTU	DAYA	SUHU	INFO PENYIMPANAN
Rebus dengan Kemasan	4 Menit	-	-	Pada suhu beku -18°C
Microwave	1 Menit	1600 Watt	-	
Microwave	1:35 Menit	1000 Watt	-	
Microwave	2:15 Menit	700 Watt	-	



OUR OFFLINE STORE :



Dan Lainnya.

PT. KANEMORY FOOD SERVICE

Jalan Utama Modern Industri Blok AA No.8

Cikande Modern Industrial Estate

Cikande, Serang, Indonesia 42186

customer.service@kanemory.co.id

www.kanemoryfood.com



+62 877-1028-6375



@kanemoryfoodservice



Kanemory Food Service



@kanemoryfoodservice