

みんな大好き

栗ごはんの素 / 栗赤飯の素



秋の味覚

国産栗ごはんの素

2合用

国産栗を無着色で  
甘露煮にしたもの。



**国産栗ごはんの素**  
2合のお米をといたら、普通に水加減をして、付属のだし汁・栗だけ(糖液はすてる)入れて、炊き上げて下さい。

試食をしてみてください: 白醤油ベースなので、ご飯の色も薄茶色で栗の黄色が映えます。お茶碗に盛ると、思いのほか栗がたっぷりあり、栗ケンカにならなくて、すみそうです。

本醸造の白醤油・昆布だし・かつおだし・化学調味料不使用のだしをセットしました。



国産 栗ごはんの素 (2合炊き用)	【お召し上がり方】
名 称 炊込み栗ごはんの素	①2合のお米をとき、普通に水加減をしてください。
原材料名 栗の具(栗(国産)、砂糖、だし、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、昆布だし、かつおだし、米酢、米発酵調味料、粗糖、食塩、酵母エキス)	②次にだしをすべて入れて軽く混ぜ、栗の具の袋の栗だけ(糖液は捨ててください。)を加えてください。
内 容 量 150g(栗80g、だし70g)	③あとは普通に炊き上げてください。
賞味期限 枠外左に記載	④炊き上がったら軽く混ぜ合わせ、5分ほどおいてください。
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	*栗はふぞろいで色むらがありますが、品質には変わりありません。
販売者 株式会社マルアイ食品 東京都江戸川区北葛西1-22-5 TEL 03-5659-6355	*糖液と一緒に入れて炊きますと、甘く炊き上がりますのでご注意ください。
	栄養成分表示150g(栗80g、だし70g)あたり
	熱量 たんぱく質 脂 質

国産栗 赤飯の素



2合用

うるち米+もち米が  
もちもちして美味しいです

国産栗の無着色甘露煮、白醤油・昆布だし・かつおだし・化学調味料不使用のだしをセットにし、北海道産小豆・九州産黒米をブレンドした赤飯の具。

**国産栗 赤飯の素**  
うるち米2合、またはうるち米1合+もち米1合。付属のだしを入れて、2合の水加減にし、栗のをせ(糖液はすてる)、赤飯の具+50cc水で炊き上げます。

国産栗赤飯の素のお召し上がり方
①うるち米2合、またはうるち米1合+もち米1合をとき、普通に水加減をしてください。
②次にだしをすべて入れて軽く混ぜ、栗の具の袋の栗だけ(糖液は捨ててください。)を加えてください。
③あとは普通に炊き上げてください。
④炊き上がったら軽く混ぜ合わせ、5分ほどおいてください。
*栗はふぞろいで色むらがありますが、品質には変わりありません。
*糖液と一緒に入れて炊きますと、甘く炊き上がりますのでご注意ください。
栄養成分表示150g(栗80g、だし70g)あたり
熱量 たんぱく質 脂 質

東京都

メーカー名:

マルアイ食品

<230701>

品 名	規 格	賞味期間	JANコード	備 考
国産栗ごはんの素(2合用)	150g	150日間	4580153373788	
国産栗赤飯の素(2合用)	140g	150日間	4580153373795	

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483