

秋の味覚。手軽な炊き込みご飯の素



炊き込み国内産栗ご飯の素

栗は国内産の割れ栗を使用。添付のスープは便利なストレートタイプ。鳴門の塩を効かせた天然だしで仕上げました。

原材料

栗: 栗(国内産)、砂糖、/酸化防止剤(ビタミンC)、クチナシ色素
 スープ: 煮干エキス、かつおぶしエキス、みりん、食塩、昆布エキス、砂糖

栗と日本人

日本人は遥か昔から、栗を食べ続けています。青森で発見された、世界遺産である三内丸山遺跡でも5000年以上前から栗を植林して、主食や交易の一品として栗は安定的な生活を支えてきました(稲作は不用でした)。今、我々が秋になると栗が食べたくなるのは、先祖から受け継いだDNAにも、関係があるかも知れません。



国産栗とさつまいもご飯の素

国産栗と国産さつまいもを、甘さ控えて柔らかく仕上げました。塩だれストレートだしですので、そのまま炊飯してください。



栗・芋ご飯のお召し上がり方

1. お米二合を洗い、水に浸けておきます。
2. お米の水気を切り、炊飯器に移します。
3. 具材をお米の上に置き、別添のスープを入れます。
4. 軽にかき混ぜてから、炊き上げてください。

※この商品は「お米二合用」のストレートスープになっております。水を加えずにそのまま入れて、かき混ぜてから炊いてください。

名 称	炊き込みご飯の素
原材料名	【具材】栗(国内産)、さつまいも(国内産)、砂糖/酸化防止剤(ビタミンC)、クチナシ色素 【スープ】煮干エキス、かつお節エキス、みりん、食塩、昆布エキス、砂糖
内 容 量	460g(栗 50g、さつまいも 30g、スープ 380g)



HP

愛媛県

メーカー名:

愛媛うまいもの販売

<230801>

品 名	規 格	賞味期間	JANコード	備 考
炊き込み 国内産栗ご飯の素 2合用	450g 2合用	常温 180日	4582303916319	8月2週目～出荷開始
炊き込み 国産栗とさつまいもご飯の素	460g 2合用	常温 180日	4582303917248	8月2週目～出荷開始