

秋の味覚。手軽な炊き込みご飯の素



炊き込み国内産栗ごはんの素



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

日本人は遙か昔から、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はんの素

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・芋ごはんのお召し上がり方

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. 軽くかき混ぜてから、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となっております。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	炊き込みごはんの素
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)

愛媛県

メーカー名:

愛媛うまいもの販売

<240801>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
炊き込み国内産栗ごはんの素 2合用	450g 2合用	常温 180日	4582303916319	8月8日～出荷開始
炊き込み国産栗とさつまいもごはんの素	460g 2合用	常温 180日	4582303917248	8月8日～出荷開始

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



HP

滋賀物産株式会社