

### 緑豆春雨の特長

本品は中国山東省龍口特産の「緑豆」のみ使用して製造しました。「緑豆春雨」はゆで伸びしにくく、色々なお料理にご利用になれます。冬は鍋物・すき焼き、夏は酢の物・サラダによくあいます。

名称	緑豆はるさめ
原材料名	緑豆でんぷん
内容量	100g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
原産国名	中華人民共和国
輸入者	丸成商事株式会社 東京都練馬区豊玉北1-5-3

### 栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	356 kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0.4g
炭水化物	87.5g
食塩相当量	0g

七訂 日本食品標準分析表の計算による推定値

製品の品質と包装等には万全を期しておりますが、万一不都合がございました場合にはお手数ですが、お求めの月日と店舗名を明記の上、現品をパッケージごと下記へお送り下さい。

送料弊社負担で代替品とお取替えさせていただきます。

丸成商事(株)お客様相談室

☎03-3994-5555

受付時間 9:00 ~ 17:00

(土・日・祝日・年末年始を除く)

**必ずお読みください**

熱湯を使うときは火傷など、取扱いに充分ご注意ください。

### ご使用例

●ゆでてもどす場合  
沸騰した湯に入れて2~3分でもどります。

●お湯に入れてもどす場合  
沸騰した湯に入れて2~5分程度ひたしてください。

もどした「緑豆春雨」は水で洗い水をよくきってご使用ください。時間がたつと固まるがありますが、もう一度水にさらすとほぐせます。

### お召上がり方

●はるさめサラダ  
もどして水洗いした「緑豆春雨」に生野菜、ハム、ゆで玉子、などを盛り合わせて、お好みのドレッシングをかけてお召上がりください。

●中華風酢の物  
もどして水洗いした「緑豆春雨」にハム、きゅうり、焼豚、錦糸玉子、紅しょうが、などを飾りつけ、醤油、酢、砂糖、ごま油、からし、などでお好みに応じてタレを調製してかけてお召上がりください。

●すき焼き・鍋物  
もどして水洗いした「緑豆春雨」を鍋にそのまま入れて下さい。料理のダシが染み込んで美味しく召上がれます。



4 902855 013043

ごみを出すときは市町村の区分にしたがってください。

PP

賞味期限

2022.12.06

原産国名