

## 芽ひじきの戻し方

①



約10倍の水に  
20～30分浸します。  
(お急ぎの場合はお湯を  
お使いください)

②



戻りましたら  
上の方からつまみあげ  
ザルに移します。

③



ザルのまま2～3回流し洗い  
するか、ふり洗いをして  
よく水気を切ってください。

※水に浸しますと水が茶褐色になりますが、ひじきの天然色素です。ご安心ください。  
※ひじきは自然のままの海藻ですので稀に砂などの不純物が混ざることがあります。  
必ず水洗いをして取り除いてからお使いください。

名 称	乾燥ひじき
原材料名	ひじき (伊勢志摩産)
内 容 量	30g
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 常温で保存してください
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL:03-6701-5900

製 造 所  
うわべ食品工業株式会社  
三重県伊勢市東大淀町124

栄養成分表示(1袋30g)当たり	
エネルギー	45 kcal
たんぱく質	2.7 g
脂 質	0.9 g
炭水化物	17.5 g
食塩相当量	1.4 g

(日本食品標準成分表の計算による推定値)



ゴミに出すときには  
各市町村の区分に従  
ってください。