

肉の代わりに「オーサワの国産大豆ミート(ひき肉風)」を使用した植物性麻婆の素です。天然醸造味噌・醤油など、調味料にもこだわりました。

程よい辛さでコクと旨みのつまった、美味しい麻婆茄子や麻婆豆腐が簡単に作れます。

麻婆茄子の作り方



【材料(3~4人前)】

- 本品 …… 1袋(180g)
- 茄子 …… 中5個(約350g)
- (お好みでピーマン・長ねぎを加えてください。)

【下ごしらえ】

- ・茄子を縦8~10等分に切ります。

- ①熱したフライパンに油を入れ茄子を炒めます。
- ②本品1袋を入れ、よく炒めます。
- ③野菜に火が通ったら、出来上がりです。

麻婆豆腐の作り方



【材料(3~4人前)】

- 本品 …… 1袋(180g)
- 豆腐 …… 1丁~1丁半(約400~600g)
- 長ねぎ(お好みで) …… 中1/4~1/2本

【下ごしらえ】

- ・豆腐は水切りをして、さいの目(約1.5cm角)に切ります。
- ・長ねぎは粗みじん切りにします。

- ①よく熱した中華鍋、またはフライパンに本品1袋を入れます。
- ②豆腐を加え、弱~中火で3分ほど煮込みます。
- ③仕上げに長ねぎを加え、全体を静かにかき混ぜたら出来上がりです。

名称: 植物たんぱく食品

原材料名: 昆布だし[昆布(国産)]、粒状大豆たんぱく、みそ、にんじん、米飴、しょうゆ、ばれいしょでん粉、りんごジュース、老酒、メープルシロップ、豆板醤、おろしにんにく、食用植物油脂(なたね油)、おろししょうが、中華だし、食塩、昆布粉末、赤唐辛子、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

内容量: 180g

賞味期限: 枠外右下部に記載

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
03-6701-5900

製造所: 誠見産業株式会社 埼玉工場
埼玉県児玉郡神川町大字渡瀬679

栄養成分表示(1袋(180g)当たり)

エネルギー	205kcal	炭水化物	35.5g
たんぱく質	6.8g	食塩相当量	4.9g
脂質	4.0g		

(サンプル品分析による推定値)

※この商品はレトルトパウチ食品です。

▽ご注意

- 開封後は即日ご使用ください。
- 調味液と固形物が分離している場合がありますが、品質に問題はありません。

商品についてお気付きの点がございましたら、現品を保管の上、オーサワジャパン(株)までご連絡ください。



賞味期限



オーサワジャパンはマクロビオティックの総合商社です。