

極小こうやは、炊き込みご飯を始め、
 いろいろなお料理にご利用いただけ
 る非常に便利なサイズの凍り豆腐に
 なります。重曹を使っておりません
 ので、多少歯ごたえのある昔ながら
 の風味・食感をお楽しみください。

重曹不使用の為、湯戻し後、調理後も
 やわらかい食感になりませんのでご
 注意ください。

調理方法

「炊き込みご飯」

ご飯2合に対して極小こうや20gを
 湯戻しせず、炊き込みご飯の具材と一
 緒にそのまま炊飯器に入れてご飯を
 炊いてください。水の量を調整して
 いただく必要はございません。

「みそ汁」

沸騰したお湯に入れて5分程度たつ
 たら、味噌を入れて味を調えてお召し
 上がりください。

「里芋のあんかけ」

熱湯に入れ2分程度湯戻ししてから、
 そぼろ肉に混ぜてご利用ください。
 あんかけは里芋や厚揚げなどにつか
 けてお召し上がりください。

名称	凍り豆腐
原材料名	大豆(国産)/豆腐用凝固剤
内容量	70g
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光を避け、湿度の低い 冷暗所に保存してください。
製造者	株式会社信濃雪 長野県飯田市松尾明 4927

☎0265-22-1470

原材料の大豆は、遺伝子組換え原料混
 入防止の為、分別生産流通管理された
 大豆を使用しております。

本製品に含まれるアレルギー物質
 大豆

栄養成分表示(100g当り)

エネルギー	504kcal
たんぱく質	53.6g
脂質	28.6g
炭水化物	8.1g
食塩相当量	0.04g

表示値は、目安です。



包材の材質: PP