

七草がゆで健康な一年を!

【七草がゆの由来】

正月七日にいただく七草がゆは、邪気を除くと伝えられています。せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ、これぞ七草と歌にも詠まれている春の七草を炊き込んだ七草がゆの起こりは、古く平安の宮中にまでさかのぼる様です。

揃えることの難しい七草を七種揃えてフリーズドライ製品にしました。一年を通じて野菜が手に入る時代ですが、年末年始に疲れた胃を休め、この一年の健康を祈って、七草がゆをご賞味ください。

名称	米飯類(かゆ)
原材料名	かゆ うるち米(新潟県産コシヒカリ) フリーズドライ七草 すずしろ、すずな、食塩、 せり、はこべ、なずな、 ほとけのざ、ごぎょう
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧 加熱殺菌してあります
内容量	250g(1人前)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光を避け、常温で 保存してください
製造者	〒959-1803 新潟県五泉市下条88番地 株式会社 ヒカリ食品 0250-43-5611

レトルトパウチ食品(七草がゆ)

新潟県産コシヒカリ 五分つき精米100%準備

お召し上がり方

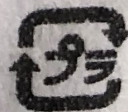
- ① 外袋からおかゆの袋を出し封を切らず沸騰したお湯の中に入れ、5分間加熱します。
●電子レンジの場合、おかゆの袋を開封して、中身を器にうつしてラップをかけて温めます。(500W/2分間)
*加熱時間は機種・W数により異なります。
- ② 温めたおかゆにフリーズドライの七草を入れ、よく混ぜてからお召し上がりください。

栄養成分表示(250g当り)	
エネルギー	97kcal
タンパク質	1.8g
脂質	0.5g
炭水化物	21.4g
食塩相当量	0.26g

(財)新潟県環境衛生研究所検査による
※本製品の製造ラインでは「大豆」を使用した製品も製造しております。
意匠登録 2003-032948



ごみに出す時は市町村の
区分に従ってください。



内袋: PE・M
外袋: PE・P

22.11.17