

## ●ふのりの戻し方●

1



ふのりを水に入れ、2分位を目安に水に浸けます。

2



ザルに移します。

3



表面に砂等が付着している場合がありますので、ザルのまま水洗いをし、よく水をきります。

三重県伊勢志摩の海でとれたふのりを漁師が浜干し、乾燥させたものです。水戻し後、味噌汁や天ぷらに。サッと湯がいて酢のものやサラダに。

名 称	乾燥ふのり
原材料名	ふのり（三重県伊勢志摩産）
内 容 量	18g
賞味期限	枠外袋下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて 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

栄養成分表示1袋(18g) 当たり	
エネルギー	37kcal
たんぱく質	2.5g
脂 質	0.2g
炭水化物	10.4g
食塩相当量	1.2g

（日本食品標準成分表 2020  
の計算による推定値）



加工所 うわべ食品工業株式会社  
三重県伊勢市東大淀町 124



※本製品は、えび・かにの生息している海域で採取しております。

ラベル