

簡単・美味しい! しじみのお味噌汁



沸騰したお湯に、しじみをエキスごと入れます。貝の口が開いたら味噌を入れ、ひと煮立ちしたら出来上がりです。

名称	しじみ(加熱処理済み)
原材料名	しじみ(島根県宍道湖産)
賞味期限	枠外右側に記載
内容量	枠外右側に記載
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)富山水産 千葉県浦安市富士見3-17-27 TEL 047-350-7723

製造所 千葉県浦安市富士見2-10-41  
※本製品で使用している二枚貝は、「エビ」「カニ」の生息域で採取しております。※開封後はお早めにお召し上がりください。※万一袋の破損により空気が入り袋が膨れた状態のものは召し上がらないでください。※袋の中の白い水分は貝のエキスです。※真空状態により貝が開かない場合は箸等で開けて下さい。※製造方法により、割れ貝がある可能性があります。

栄養成分表示 可食部100g当たり	
熱量 64kcal	炭水化物 4.5g
たんぱく質 7.5g	食塩相当量 0.4g
脂質 1.4g	(この表示値は目安です。)



PP,PA