

炊きたてごはんに
混ぜるだけ!

オーサワの 具だくさん

ちらし寿司の素

国産にんじん・たけのこ・無漂白かんぴょう・しいたけ・ひじき・油揚げ入り

植物性素材でつくった、マクロビオティックごはんの素シリーズ。動物性原料は使用せず、天然醸造醤油等で味付けしました。まろやかな酸味で、ひじきの香り高く、かんぴょうの歯ごたえがいた本格的な味わいのちらし寿司が手軽につくれます。

ちらし寿司の作り方

- ①米2合(300g)をとき、やや硬めに炊飯します。
- ②炊き上がったごはんが熱いうちに本品1袋を加え、切るように混ぜ合わせます。
- ③手早くうちわなどで人肌に冷まします。(すし桶などで混ぜ合わせるとより美味しくできます。)
- ④お好みで山椒、のりなどを添えてください。

栄養成分表示(1袋(150g)当たり)

エネルギー	153kcal	炭水化物	28.2g
たんぱく質	3.3g	食塩相当量	2.7g
脂質	3.0g		

(サンプル品分析による推定値)



オーサワジャパンは
マクロビオティックの総合会社です。



4 932828 038339

名称	まぜごはんのもと
原材料名	野菜(にんじん、たけのこ、かんぴょう、しいたけ)、米酢(国内製造)、ひじき、有機アガベシロップ、米飴、油揚げ、しょうゆ、メープルシロップ、醸酵調味料、食塩、酵母エキス、昆布粉末、(一部に小麦・大豆を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	150g
賞味期限	枠外下部に記載
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：誠晃産業株式会社 埼玉工場
埼玉県児玉郡神川町大字渡瀬679

*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。
- 混ぜごはんは調味料が入っています。普通のごはんよりいたみやすいので、調理後はできるだけ早めに召し上がってください。
- 商品についてお付きの点をございましたら、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