

《 召し上がり方 》

葛 餅 (3人前)

材料 本葛100g、水400ml
本葛を水でよく溶き、ふるいで漉してから鍋に入れ、しゃもじ等でかきまぜながら透明になるまで十分煮つめます。
冷수에浸してから小切りにして器に盛り付けます。お好みで甘味料・きなこ等をかけて召し上がりください。

胡麻豆腐 (4人前)

材料 本葛50g、ねり胡麻30g、水400ml、塩少々
材料をよく溶き、しゃもじ等でかきまぜながら十分煮つめます。型に流し込み、熱が冷めたら冷蔵庫で一時間冷やし、適当な大きさに切り、わさび醤油等で召し上がりください。

そ の 他 葛湯、葛きり、あんかけ等に。

※本葛は調理後、時間の経過と共に粘りが弱くなりますので、お早めに召し上がりください。

栄養成分表示：100g当たり

エネルギー	336kcal	炭水化物	83.4g
たんぱく質	0.1g	食塩相当量	0.0g
脂 質	0.2g		

(サンプル品分析による推定値)

※葛粉特有のにおいが強くでる場合がありますが、加熱することにより消えますので、そのままお使いください。

名 称	本葛粉
原材料名	本葛粉(本葛(国産))
内 容 量	150g
賞味期限	枠外右下に記載
保存方法	直射日光・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 TEL 03-6701-5900
製 造 所	株式会社森野吉野葛本舗 奈良県宇陀市大宇陀上新1880

商品についてお気づきの点がございましたら、現品を保管の上、オーサワジャパン株式会社までご連絡ください。

