



調理例



植物性素材でつくった
香り高く味わい深い
本格派のみそ汁

有機原料にこだわってつくった
生みそタイプの即席みそ汁。
乾燥具材には有機ほうれん草、有機とうふ、
有機ねぎを使用しました。
お湯を注ぐだけで
昆布と椎茸だしの旨みがきいた、
香り高い本格派みそ汁をお楽しみいただけます。

名称：有機即席みそ汁(生みそタイプ)
原材料名：有機調味みそ[有機米みそ(国内製造)、有機料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス/酒精]、有機の具(有機ほうれん草、有機とうふ、有機ねぎ/豆腐用凝固剤)、(一部に大豆を含む)
内容量：52.5g(有機調味みそ17g×3食、有機の具0.5g×3食)
賞味期限：枠外上部に記載
保存方法：高温多湿、直射日光を避け、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：ひかり味噌株式会社 飯島グリーン工場
(有機調味みそ) 長野県上伊那郡飯島町田切 1145-8
加工所：株式会社松本パック
(有機の具) 群馬県伊勢崎市三室町 6013-1



- * 有機ほうれん草
- * 有機とうふ
- * 有機ねぎ

〈動物性原料不使用〉

調理例



3食入
即席みそ汁
生みそタイプ

作り方

「調味みそ」と「具」の袋の中身をお椀にあげ、
熱湯(160ml)を注いでよくかきまぜてください。
●熱湯を注ぐ際は、十分ご注意ください。
●開封した個包装は一度に使いきってください。
●保存中に味噌の色が赤みを帯びることがありますが、品質には問題ありません。

栄養成分表示(1食/17.5g当たり)

エネルギー	34kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	0.8g
炭水化物	4.9g
食塩相当量	2.2g

(サンプル品分析による推定値)



おみそ汁の
具

とろろ
おろし
おろし



おみそ汁の
具

とろろ
おろし
おろし





有機

調味みそ

