

お米と一緒に  
炊くだけ!

オーサワ

# ベジ釜めしの素

とり釜めし風

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。具材には肉の代わりに国産大豆でつくった大豆ミートと、国産ごぼう・にんじんを使用。とり肉のような大豆ミートの食感と豊かな旨みをお楽しみいただけます。

## ベジ釜めしの作り方

- ①米2合(300g)をとき、通常の水加減よりカップ1/3杯(60ml)ほど少なくします。
- ②本品1袋を①へ入れ、軽く混ぜ合わせた後、炊飯します。
- ③お好みで木の芽や三つ葉などを添えてください。

## 栄養成分表示(1袋(170g)当たり)

エネルギー	185kcal	炭水化物	33.0g
たんぱく質	9.0g	食塩相当量	4.1g
脂質	1.9g		

(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商社です。



4 932828 061306

名称: たきこみごはんのもと

原材料名: 粒状大豆たんぱく[大豆(国産)]、野菜(にんじん、ごぼう)、昆布だし、米飴、しょうゆ、発酵調味料、食用植物油脂(なたね油)、食塩、酵母エキス、メープルシュガー、(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: 170g

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。
- 炊き込み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やすいので、炊飯後はできるだけお早めに召し上がりがください。
- 商品についてお気付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)までご連絡ください。

賞味期限