

名 称	冷凍大和しじみ
原 産 地	島根県宍道湖
内 容 量	枠外右上記載
賞味期限	枠外右上記載
保存方法	-18℃以下で 保存してください。
加 工 者	株式会社 かみありづき 島根県出雲市知井宮町221-3 TEL 0853-23-8488 <a href="http://www.kamiari.co.jp/">http://www.kamiari.co.jp/</a>

#### 栄養成分表示 (可食部100gあたり)

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		

日本食品標準成分表 七訂より(推定値)



PE/PA

商品は厳重な品質検査のもとに出荷しておりますが、万一異常のものがございましたら製造者までご連絡下さい。

ごみに出すときは市町村の区分に  
したがってください。

#### お召し上がり方

##### しじみの味噌汁

###### 材 料

しじみ、味噌、ねぎ、山椒

###### 作り方

- ①冷凍のままのしじみをザルにあげ、流水で洗います。
- ②鍋に適量の水としじみを入れ、強火で加熱し、アクを取りながら5～6分沸騰させます。
- ③少しかき混ぜてしじみの口が開いたら、味噌を溶かし入れ火を止めます。
- ④碗に入れて、お好みに応じネギ・山椒などの薬味を加えると、おいしさが一層引き立ちます。



#### ◆使用上の注意

- 必ず冷凍庫で保存して下さい。
- いったん解凍したものを再冷凍しますと品質が劣化することがありますので、再冷凍はしないで下さい。
- 開封後、軽く水洗いをしてご使用ください。
- 袋に付着している黒い砂様のものは、貝の表面のエナメル質が剥がれたものですので、問題ありません。
- 殻が開かないしじみがある場合がありますが、品質には問題ございません。