

## お茶碗一杯ちらし寿司の作り方

- ①炊きたてのご飯約180g(茶碗約1杯分)を大きめの平皿などに入れて、本品1袋を液ごと全てご飯全体にふりかけて下さい。
  - ②あおぎながらまんべんなく混ぜ合わせて下さい。
  - ③別の容器に盛りつけますと出来上がりです。
- ▼開封後は1回で使いきりお早めにお召し上がり下さい。

|      |  |
|------|--|
| 名称   | ちらし寿司の素(お茶碗一杯ちらし寿司の素)  |
| 原材料名 | 調味酢(糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢(小麦を含む)、その他)(国内製造)、筍水煮、乾しいたけ、凍り豆腐(大豆を含む)、干びょう、れんこん水煮、しろしょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)、塩蔵人参、砂糖、ちりめんじゃこ、塩蔵みぶ菜、菜の花水煮、本みりん、でんぷん、昆布エキス/調味料(アミノ酸等) |
| 内容量  | 54g  |
| 賞味期限 |  |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け常温で保存  |
| 製造者  | 株式会社木村九商店<br>京都市右京区山ノ内西裏町8<br>TEL 075-311-9164   |

万一お気付きの点がございましたら、弊社へ直接ご連絡下さい。郵送料弊社負担でお取替えさせていただきます。

▼たけのこの中に白い塊がありますが、これはたけのこに含まれる成分チロシン(アミノ酸の一種)ですので、安心してお召し上がり下さい。

▼本製品で使用しているちりめんじゃこは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

### 栄養成分表示 (1袋:54g当たり)

|       |         |       |        |
|-------|---------|-------|--------|
| エネルギー | 50 kcal | たんぱく質 | 1.0 g  |
| 脂質    | 0.2 g   | 炭水化物  | 11.1 g |
| 食塩相当量 | 1.65 g  |       | (推定値)  |



袋: PP, PA



4 971676 505686