

アノセット

SAKAKI



— 使用している味噌について —

【名称】信州白樺印みそ (新田醸造)

【分類】 調合みそ (米+麦)

【産地】 長野県埴科郡坂城町

- ・安政2年創業、ものづくりの町"坂城町"唯一の味噌屋
- ・発酵には100年以上使われている木桶を利用
- ・香りの良さとまろやかな甘味が特徴



【召し上がり方】

- ①袋をもみほぐし、具材を耐熱容器に移します。
 - ②水を150cc入れます。(水の代わりに豆乳や牛乳を入れるとポタージュ風としても楽しめます。)
 - ③電子レンジで加熱します。加熱時間の目安は500Wで6分程度、600Wで5分30秒程度です。
 - ④よく混ぜてお召し上がりください。
- ・やけどに十分ご注意ください。・温めが足りないと感じた場合は再加熱ください。・袋のまま電子レンジに入れないで下さい。・開封後および出来上がった製品はお早目にお召し上がりください。・開封後は冷凍のまま温めてお召し上がり下さい。・解凍後の再冷凍は味や品質が落ちますのでご注意ください。

【お問い合わせ】 info@misovation.com

※本品製造工場では「乳成分」「小麦」「えび」「落花生」を含む製品を生産しています。※煮干し粉末に含むいわしは「えび」「かに」が混ざる漁法で採取しています。

名称	冷凍味噌汁具材ミックス
原材料名	蒸し豚肉(国内製造)、揚げなす、かぼちゃ、こまつな、豆腐、ブロッコリー、味噌、しいたけ、だいこん、パリジャンキャロット、甘酒、大豆発酵食品、乾燥ごぼう、煮干し粉末、かつおのかれぶし、昆布粉末、酵母、椎茸粉末/加工でん粉、塩化マグネシウム(にがり)、(一部に豚肉・大豆を含む)
内容量	265g
賞味期限	2024年5月1日
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)
販売者	株式会社MISOVATION 東京都中央区八重洲2-8-7福岡ビル6階
製造者	株式会社泉州屋 大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68

栄養成分表示: 1食分 (265g) 当たり

熱量	250kcal(33%)
たんぱく質	19.7g(103%)
脂質	13.3g(62%)
炭水化物	19.1g(17%)
食塩相当量	2.29g(98%)

*推定値

* () 内は厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」における18~49歳男女(基準熱量2300kcal)の推奨量・目標量・推定平均必要量・目安量に基づき、1日に必要な栄養素の1/3量(1食分)に占める割合。

HATCHO



— 使用している味噌について —

【名称】 八丁味噌(カクキュー)

【分類】 豆みそ

【産地】 愛知県岡崎市

- ・大豆と塩のみを原料とする、愛知を代表する味噌。
- ・江戸時代からの伝統製法(木桶/石積み/天然醸造)
- ・濃厚なコク、少々の酸味、渋味ある独特な風味が特徴。



【召し上がり方】

- ①袋をもみほぐし、具材を耐熱容器に移します。
 - ②水を150cc入れます。(水の代わりに豆乳や牛乳を入れるとポタージュ風としても楽しめます。)
 - ③電子レンジで加熱します。加熱時間の目安は500Wで6分程度、600Wで5分30秒程度です。
 - ④よく混ぜてお召し上がりください。
- ・やけどに十分ご注意ください。・温めが足りないと感じた場合は再加熱ください。・袋のまま電子レンジに入れないで下さい。・開封後および出来上がった製品はお早目にお召し上がりください。・開封後は冷凍のまま温めてお召し上がり下さい。・解凍後の再冷凍は味や品質が落ちますのでご注意ください。

【お問い合わせ】 info@misovation.com

※本品製造工場では「乳成分」「小麦」「えび」「落花生」を含む製品を生産しています。※煮干し粉末に含むいわしは「えび」「かに」が混ざる漁法で採取しています。

名称	冷凍味噌汁具材ミックス
原材料名	蒸し豚肉(国内製造)、揚げなす、かぼちゃ、こまつな、豆腐、ブロッコリー、味噌、しいたけ、だいこん、パリジャンキャロット、甘酒、大豆発酵食品、乾燥ごぼう、煮干し粉末、かつおのかれぶし、昆布粉末、酵母、椎茸粉末/加工でん粉、塩化マグネシウム(にがり)、(一部に豚肉・大豆を含む)
内容量	265g
賞味期限	2024年5月1日
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)
販売者	株式会社MISOVATION 東京都中央区八重洲2-8-7福岡ビル6階
製造者	株式会社泉州屋 大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68

栄養成分表示: 1食分 (265g) 当たり

熱量	250kcal(33%)
たんぱく質	19.7g(103%)
脂質	13.3g(62%)
炭水化物	19.1g(17%)
食塩相当量	2.29g(98%)

*推定値

* () 内は厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」における18~49歳男女(基準熱量2300kcal)の推奨量・目標量・推定平均必要量・目安量に基づき、1日に必要な栄養素の1/3量(1食分)に占める割合。

イのセット

SAKAKI



——— 使用している味噌について ———

- 【名称】 信州白樺印みそ（新田醸造）
【分類】 調合みそ（米+麦）
【産地】 長野県埴科郡坂城町
- ・安政2年創業、ものづくりの町「坂城町」唯一の味噌屋
 - ・発酵には100年以上使われている木桶を利用
 - ・香りの良さととろやかな甘味が特徴



名称	冷凍味噌汁具材ミックス
原材料名	蒸し豚肉(国内製造)、揚げなす、かぼちゃ、こまつな、豆腐、ブロッコリー、味噌、しいたけ、だいこん、パリジャンキャロット、甘酒、大豆発酵食品、乾燥ごぼう、煮干し粉末、かつおのかれぶし、昆布粉末、酵母、椎茸粉末/加工でん粉、塩化マグネシウム(にがり)、(一部に豚肉・大豆を含む)
内容量	265g
賞味期限	2024年5月1日
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)
販売者	株式会社MISOVATION 東京都中央区八重洲2-8-7福岡ビル6階
製造者	株式会社泉州屋 大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68

【召し上がり方】

- ①袋をもみほぐし、具材を耐熱容器に移します。
 - ②水を150cc入れます。(水の代わりに豆乳や牛乳を入れるとポタージュ風としても楽しめます。)
 - ③電子レンジで加熱します。加熱時間の目安は500Wで6分程度、600Wで5分30秒程度です。
 - ④よく混ぜてお召し上がりください。
 - ・やけどに十分ご注意ください。・温めが足りないと感じた場合は再加熱ください。・袋のまま電子レンジに入れないで下さい。・開封後および出来上がった製品はお早目にお召し上がりください。・開封後は冷凍のまま温めてお召し上がり下さい。・解凍後の再冷凍は味や品質が落ちますのでご注意ください。
- 【お問い合わせ】 info@misovation.com
※本品製造工場では「乳成分」「小麦」「えび」「落花生」を含む製品を生産しています。※煮干し粉末に含むいわしは「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食分 (265g) 当たり	
熱量	250kcal(33%)
たんぱく質	19.7g(103%)
脂質	13.3g(62%)
炭水化物	19.1g(17%)
食塩相当量	2.29g(98%)

*推定値

* () 内は厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」における18~49歳男女(基準熱量2300kcal)の推奨量・目標量・推定平均必要量・目安量に基づき、1日に必要な栄養素の1/3量(1食分)に占める割合。

CHITOSE



——— 使用している味噌について ———

- 【名称】 紅一点 天然醸造無添加生みそ（岩田醸造）
【分類】 米みそ【産地】 北海道千歳市
- ・創業明治25年、北海道で愛される「紅一点」ブランド
 - ・十勝産大豆、北海道産米、地下水を使用
 - ・天然醸造でじっくり仕込んだ味わい深い生みそ



名称	冷凍味噌汁具材ミックス
原材料名	蒸し豚肉(国内製造)、揚げなす、かぼちゃ、こまつな、豆腐、ブロッコリー、味噌、しいたけ、だいこん、パリジャンキャロット、甘酒、大豆発酵食品、乾燥ごぼう、煮干し粉末、かつおのかれぶし、昆布粉末、酵母、椎茸粉末/加工でん粉、塩化マグネシウム(にがり)、(一部に豚肉・大豆を含む)
内容量	265g
賞味期限	2024年6月1日
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)
販売者	株式会社MISOVATION 東京都中央区八重洲2-8-7福岡ビル6階
製造者	株式会社泉州屋 大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68

【召し上がり方】

- ①袋をもみほぐし、具材を耐熱容器に移します。
 - ②水を150cc入れます。(水の代わりに豆乳や牛乳を入れるとポタージュ風としても楽しめます。)
 - ③電子レンジで加熱します。加熱時間の目安は500Wで6分程度、600Wで5分30秒程度です。
 - ④よく混ぜてお召し上がりください。
 - ・やけどに十分ご注意ください。・温めが足りないと感じた場合は再加熱ください。・袋のまま電子レンジに入れないで下さい。・開封後および出来上がった製品はお早目にお召し上がりください。・開封後は冷凍のまま温めてお召し上がり下さい。・解凍後の再冷凍は味や品質が落ちますのでご注意ください。
- 【お問い合わせ】 info@misovation.com
※本品製造工場では「乳成分」「小麦」「えび」「落花生」を含む製品を生産しています。※煮干し粉末に含むいわしは「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食分 (265g) 当たり	
熱量	250kcal(33%)
たんぱく質	19.7g(103%)
脂質	13.3g(62%)
炭水化物	19.1g(17%)
食塩相当量	2.29g(98%)

*推定値

* () 内は厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」における18~49歳男女(基準熱量2300kcal)の推奨量・目標量・推定平均必要量・目安量に基づき、1日に必要な栄養素の1/3量(1食分)に占める割合。