

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、塩蔵みぶ菜、菜の花水煮、本みりん、ちりめんじゃこ、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 京都市右京区山ノ内西裏町8 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 (100g当たり)

エネルギー	75 kcal	たんぱく質	2.6 g
脂質	1.0 g	炭水化物	13.9 g
食塩相当量	3.05 g	(推定値)	



袋



4 971676 506102