

どんこ

名 称	乾しいたけ
原材料名	しいたけ(原木)
原料原産地名	宮崎産
内 容 量	270g
賞味期限	2024. 8.19
保存方法	直射日光を避け室温の低い所に保存してください。
加工者	(株)岡田商店
宮崎県東臼杵郡美郷町北郷宇納間 63 ☎0982-62-5005	



4 906126 000152



外袋: PP

使用方法

水で時間をかけてもどすのが一番です。もどした汁は捨てないでスープ、料理のだし汁にお使いください。

保存方法

香りを保ち、湿気を防ぐために、ポリ袋に入れ、密封できる容器に入れ、冷暗所にて保存してください。

【乾しいたけのもどし方】

水でさっと洗い流し椎茸がひたるまで水につけます。冷蔵庫に入れてもどすと風味良くもどります。足の部分が柔らかくなるのが目安です。

乾しいたけの水もどし時間の目安
どんこタイプ…4~6時間
こうしんタイプ…2~3時間
スライスタイプ…20~30分

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	182kcal
たんぱく質	19.3g
脂 質	3.7g
炭水化物	63.4g
—糖質	22.4g
—食物繊維	41.0g
食塩相当量	0.02g

日本食品標準成分表2015年版(七訂)の計算による推定値