

調理時間の目安 60分 (炊飯時間を含む)

◎キット内容

炊き込みごはんの素 だし 37g

炊き込みごはんの素 具材 130g

◎用意する材料

お米 2合(180mlカップ×2)

◎つくり方

- ①お米2合をとぎ、「だし」を入れます。
- ②水を白米2合炊く時と同じ目盛まで入れ、よくかき混ぜます。
- ③その中に「具材」を入れ、平らにして、かき混ぜずに炊飯します。

- 具材の中の液体も一緒に入れてください。
- 炊飯器の目盛より水分が多くなりますが問題ありません。

- 本品の具材はレトルトパウチ食品です。
- 製造工程上、外袋に小さな穴をあけていますが、品質には問題ありません。
- みかんのヘタや種が残っていることがあります。

ご注意

- 除去処理をしておりますが、牡蠣の殻が残っていることがありますので、注意してお召し上がりください。●品質保持の為、開封後はすぐに炊飯し、タイマー予約での炊飯、及び保温は避けてください。(長時間おかれますと具材が傷むことがあります。)
- 炊飯器の機種により作り方が異なることがありますので炊飯器の説明書などを参考にしてください。●無洗米をお使いの場合は、お使いの無洗米の表示に合わせて水加減をし、芯が残らないよう、しばらく水につけてから具材を入れてください。
- 調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。
- 調理後はお早めにお召し上がりください。



外袋
個包装(具材)
個包装(だし)

無印良品 炊き込みごはんの素 瀬戸内海産牡蠣とごぼうのごはん

●名称:たきこみごはんのもと●原材料名:
【具材】かき(瀬戸内海産)、ごぼう、油揚げ、
昆布、オイスターソース、しょうゆ、乾燥ごぼ
う、でん粉、発酵調味料、乾燥みかん果皮、
食塩、昆布エキス/酸味料、(一部に小麦・
大豆を含む)【だし】しょうゆ(国内製造)、砂
糖、食塩、昆布エキス、酵母エキス/酒精、
(一部に小麦・大豆を含む)●殺菌方法:具
材は気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
●内容量:167g(具材130g、だし37g)●賞
味期限:表面上部に記載(開封前)●保存
方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて
保存してください。●販売者:株式会社良品
計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所 具材:セントラルパック株式会社
長野県松本市大字笹賀5652番地52
だし:ヤマモリ株式会社 桑名工場
三重県桑名市森忠465-4

本品に含まれる
アレルゲン

小麦	大豆
wheat	soybean

えび・かに・くるみ・卵・乳成分・落花生を含む製品と
共通の設備で製造していますので、ご注意ください。
本品で使用しているかきは、えび、かにが
共生しています。

万一商品に不都合がございましたら、お手
数ですが現品と外装を保管の上、下記お
客様相談室又はお買い上げの店舗までご
連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

www.muji.com

栄養成分表示(1袋167g当たり)

エネルギー	126kcal	炭水化物	17.0g
たんぱく質	8.0g	食塩相当量	7.6g
脂質	2.8g	この表示値は、目安です。	

2508051



4 547315 995110