

**無印良品 炊き込みごはんの素
栗入り赤飯**

●名称:たきこみごはんのもと●原材料名:小豆入り調味液(小豆(カナダ)、食塩、米発酵調味料、砂糖/乳酸カルシウム)、具材(栗(韓国)、砂糖)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:120g(小豆入り調味液:80g、具材:40g(固形量20g))●賞味期限:表面上部に記載●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 東京都豊島区東池袋4-26-3

製造所:宮島醤油株式会社 妙見工場
佐賀県唐津市中瀬通1番18

えび・かに・小麦・そば・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。

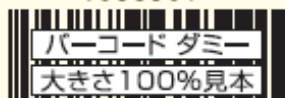
万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

株式会社良品計画
お客様室電話 0120-14-6404
インターネットアドレス
<http://www.muji.com>
日本製 MADE IN JAPAN

栄養成分表示(1袋120g当たり)

エネルギー	101kcal	炭水化物	21.2g
たんぱく質	4.1g	食塩相当量	6.4g
脂質	0.1g	この表示値は、目安です。	

1908061



4 550182 618440

化学調味料・合成着色料・香料不使用

◎材料(お米2合用2~3人前) 調理時間 約60分
炊き込みごはんの素 栗入り赤飯(具材)……………40g★
炊き込みごはんの素 栗入り赤飯(小豆入り調味液)…80g★
お米 …………… 2合(180mlカップ×2)
★はキットに含まれています。

◎作り方



①お米2合(180mlカップ×2)をどぎ、具材と小豆入り調味液を入れます。
※具材と小豆入り調味液の中の液も一緒に入れてください。



②白米を炊くときと同じ水加減に合わせ、軽くかき混ぜ、普通に炊飯します。
※もち米の場合も白米と同じ水加減に合わせてください。



③炊きあがりましたら約10分蒸らしてください。

●本品はレトルトパウチ食品です。

- ご注意
- 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場合があります。)
 - 炊飯器の機種により作り方が異なる場合がありますので炊飯器の説明書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ぬようご注意ください。
 - 個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。



小豆入り調味液:PP, M, PA, PET
具材:PP, M, PA, PET
外装:PP