

無印良品 五目ちらし寿司の素

●名称:ちらし寿司のもと●原材料名:【具材】たけのこ水煮(国内製造)、こあじふ、しょうゆ、砂糖、油揚げ、米酢、かんぴょう、乾しいたけ、みりん、清酒、食塩、酵母エキス、かつおぶし粉末、昆布粉末、(一部に小麦・大豆を含む)【だし酢】米酢(国内製造)、砂糖、食塩、かつおぶし粉末、かつおエキス【鰯糸卵】鰯卵(国内製造)、植物油、乾燥全卵、食塩、砂糖、でんぷん、チキンパウダー、加工デンプン、ソルビール、グリセリン、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・鶏肉を含む)●内容量:205g(具材100g、だし酢55g、鰯糸卵50g)●賞味期限:表面ラベルに記載(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2-9-1

製造所 具材:一番食品株式会社 A-one 工場 福岡県飯塚市伊川884-1
だし酢:一番食品株式会社 西工場 福岡県飯塚市伊川989
加工所 鰯糸卵:株式会社みなり 河内工場 広島県東広島市河内町下河内636

本品に含まれるアレルギー

小麦	卵	大豆	鶏肉
wheat	egg	soybean	chicken

乳成分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。

栄養成分表示(1袋205g当たり)	
エネルギー	416kcal
たんぱく質	8.2g
脂質	12.9g
炭水化物	67.2g
食塩相当量	10.3g

この表示値は、目安です。

外袋
個包装(具材)
個包装(だし酢)
個包装(鰯糸卵)

調理時間の目安 15分

○キット内容
五目ちらし寿司の素 だし酢 55g
五目ちらし寿司の素 具材 100g
五目ちらし寿司の素 鰯糸たまご 50g

○用意する材料
湯かいはん 2合(約660g)

○つくり方
①ごはんを「だし酢」を大きめの器に入れ、手早く切るように混ぜます。
※うちわ等であおくとごはんにつやが出ます。
②さらに「具材」を入れ、混ぜ合わせます。
③ごはんが冷めたら器に盛り付け、「鰯糸たまご」をのせます。
※仕上げにいくらやかいわれ大根などをトッピングするとよりおいしくなります。

●具材、だし酢は風味や色調の変化及び内容成分の凝集によりオリ等が生じることがありますが、品質には問題ありません。

ご注意
●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。
●開封の際に中身が飛び散ることがありますので、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。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが商品と外袋を保管の上、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

2311221

