

調理時間の目安 60分 (炊飯時間を含む)

◎キット内容

炊き込みおこわの素 おこわ米 280g

炊き込みおこわの素 具材 102g

炊き込みおこわの素 ごま塩 2g

◎つくり方

①「おこわ米」をざるに入れ、水で軽くすすいでください。

※お米と一緒に脱酸素剤(グレーの小さな袋)が入っています。必ず取り出してください。

②炊飯器に「おこわ米」と水を350ml入れます。

※白米を炊く時の目盛りより水分がやや少なめですが問題ありません。

③その中に「具材」を入れ、軽くかき混ぜ、炊飯します。

※具材の中の液も一緒に入れてください。

※漬け置きせずすぐに炊飯してください。

④炊き上がりましたら10分ほど蒸らしてください。

⑤「ごま塩」をかけてお召し上がりください。

- 本品の具材はレトルトパウチ食品です。
- 製品の特性上、小豆にワレ・カケ等が発生することがあります。
- 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。

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。●おこわ米は無洗米です。洗わずにご利用いただけます。●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。●おこわ米には品質保持剤の袋が入っておりますが、この袋は食べられませんので、開封後はお捨てください。(この袋は空気にふれますと熱くなることがあります。)●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(おこわ米)
個包装(具材)
個包装(ごま塩)

無印良品 炊き込みおこわの素 お赤飯

- 名称:赤飯おこわキット●原材料名:【おこわ米】もち米(国産)、うるち米(国産)【具材】小豆(北海道)、食塩、砂糖／乳酸カルシウム、増粘剤(加工デンプン)、炭酸水素ナトリウム、pH調整剤【ごま塩】いりごま(国内製造)、塩顆粒(食塩、寒梅粉)、(一部にごまを含む)
- 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:384g(おこわ米280g、具材102g、ごま塩2g)
- 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

加工所 おこわ米:株式会社名古屋食糧

愛知県一宮市萩原町朝宮字中道21番地

ごま塩:味日本株式会社

広島県広島市南区皆実町1丁目10-8

本品に含まれるアレルギー

ごま
sesame

えび・かに・くるみ・小麦・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384g当たり)

エネルギー	1079kcal
たんぱく質	25.3g
脂質	3.8g
炭水化物	235.8g
食塩相当量	3.8g

この表示値は、目安です。

2401191



4 550584 132674