

## 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 具材 145g

炊き込みごはんの素 シークワーサーソース 20g

### ◎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、水を白米2合炊く時と同じ目盛まで入れます。

②その中に「具材」を入れ、軽くかき混ぜ、炊飯します。

※具材の中の油脂分は肉のうまみですので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。

③炊き上がったら「シークワーサーソース」を入れ、混ぜてお召し上がりください。

※シークワーサーソースは香りがとびやすいため、お召し上がり直前に加えてください。

●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。

●製品の特性上、ソースは色調が変化したり、内容成分が浮遊したりすることがありますが、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。●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(ソース)

## 無印良品 炊き込みごはんの素 沖縄風豚角煮ごはん

●名称:たきこみごはんのもと●原材料名:  
【具材】豚肉(国産)、しょうゆ、野菜(れんこん、しいたけ)、ひじき、砂糖、食塩、清酒、昆布エキス、かつおぶしエキス、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)【ソース】シークワーサー果汁(国内製造)、食塩/酸味料●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:165g(具材145g、ソース20g)●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  
ソース: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 wheat	大豆 soybean	豚肉 pork
-------------	---------------	------------

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。

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

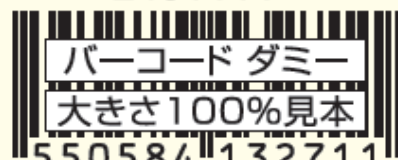
お客様相談室電話 0120-14-6404

www.muji.com

### 栄養成分表示(1袋165g当たり)

エネルギー	173kcal	炭水化物	15.3g
たんぱく質	13.0g	食塩相当量	8.8g
脂質	6.6g	この表示値は、目安です。	

2401111



4 550584 132711