

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 50g

炊き込みごはんの素 具材 150g

◎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。

●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。

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 牛しぐれ煮の五目ごはん

●名称:たきこみごはんのもと●原材料名:【具材】牛肉(オーストラリア)、野菜(ごぼう、しいたけ、しょうが)、三温糖、こんにゃく、せり水煮、こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ、酵母エキス、清酒、ビーフエキス/増粘剤(加工デンプン)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)【だし】こいくちしょうゆ(国内製造)、三温糖、しょうゆ加工品(燻醸醤油)、たまりしょうゆ、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:200g(具材150g、だし50g)●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:ヤマモリ株式会社 松阪工場
三重県松阪市大口町字新地1672-7
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ギー

小麦 wheat	牛肉 beef	大豆 soybean
-------------	------------	---------------

えび・かに・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200g当たり)

エネルギー	274kcal	炭水化物	29.2g
たんぱく質	13.2g	食塩相当量	8.1g
脂質	11.6g	この表示値は、目安です。	

2602201



4 550723 111997