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　栗 82g
(ベージュ色袋)
炊き込みごはんの素　小豆 120g
(銀色袋)

◎用意する材料
お米 2合(180mlカップ×2)
●もち米でもおいしく召し上がれます。

◎つくり方
①お米2合をとぎます。
②炊飯器に、水気を切ったお米と水300mlを入れます。
●もち米を使用する場合は、水230mlを入れます。
③栗と小豆を入れ、よくかき混ぜて炊飯します。
●具材の中の液も一緒に入れてください。
④炊き上がったら10分ほど蒸らしてください。

●本品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。
●栗に、黒い筋やシミが見られることがありますが、品質に問題なく、お召し上がりいただけます。栗の成分(タンニン)由来のものです。
●栗のまわりに白いのり状のものが見られることがありますが、栗のでん粉質です。

ご注意
●品質保持のため、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。

無印良品 炊き込みごはんの素
栗赤飯

●名称:たきこみごはんのもと●原材料名:【小豆】小豆(カナダ)、食塩(藻塩)、砂糖、小豆エキスパウダー／増粘剤(加工デンプン)、乳酸カルシウム、pH調整剤、炭酸水素ナトリウム【栗】栗(中国)、砂糖、清酒／酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:202g(小豆120g、栗82g)●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　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

えび・カシューナッツ・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202g当たり)	
エネルギー	180kcal
たんぱく質	4.6g
脂質	0g
炭水化物	39.4g
食塩相当量	4.2g

この表示値は、目安です。

プラ
外袋
個包装(栗)
個包装(小豆)

2607101
バーコード ダミー
大きさ100%見本
4 550723 666022