

オーサワ 麻婆の素

甘口

肉の代わりに「穀物でつくった畑の肉（オーサワのベジミート）」を使用した植物性麻婆の素です。天然醸造味噌・醤油など、調味料にもこだわりました。

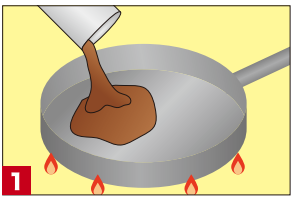
辛さ控えめで旨みのつまった美味しい麻婆豆腐や麻婆茄子が簡単に作れます。

麻婆豆腐の作り方

材料(3人前)

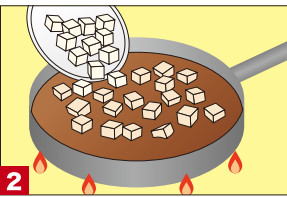
- 本品…1袋(180g)
- 豆腐…1丁(約350~400g)
- 豆腐は水切りをして、さいの目(約1.5cm角)に切ります。
- 長ねぎ(お好みで)…中1/4~1/2本
- 長ねぎは粗みじん切りにします。

下ごしらえ



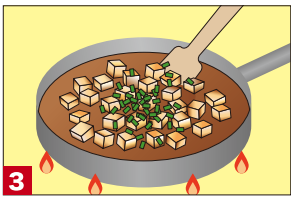
1

よく熱した中華鍋、またはフライパンに本品1袋を入れます。



2

豆腐を加え、弱~中火で3分ほど煮込みます。



3

仕上げに長ねぎを加え、全体を静かにかき混ぜたら出来上がりです。

名称: 植物たんぱく食品
 原材料名: 昆布だし[昆布(国産)]、粒状植物性たんぱく(小麦たんぱく、大豆たんぱく、食用植物油(なたね油)、小麦でん粉、しょうゆ、食塩、昆布粉末)、にんじん、みそ、しょうゆ、米飴、ばれいしょでん粉、りんごジュース、老酒、食用植物油(なたね油)、メープルシロップ、おろししょうが、おろしにんにく、酵母エキス、食塩、昆布粉末、赤唐辛子、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
 殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
 内容量: 180g
 賞味期限: 枠外右下部に記載
 保存方法: 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
 販売者: オーサワジャパン株式会社
 東京都目黒区東山3-1-6

製造所 誠晃産業株式会社 埼玉工場
 埼玉県児玉郡神川町大字渡瀬679

栄養成分表示(1袋(180g)当たり)		
エネルギー	148kcal	炭水化物 27.9g
たんぱく質	5.4g	食塩相当量 3.4g
脂質	1.6g	

(サンプル品分析による推定値)

※この商品はレトルトパウチ食品です。
▽ご注意
 ●開封後は即日ご使用ください。
 ●調味液と固形物が分離している場合がありますが、品質には問題はありません。
 商品について、お気付きの点がございましたらオーサワジャパン(株) TEL 03-6701-5900 までご連絡ください。



オーサワジャパンはマクロビオティックの総合会社です。



賞味期限