

オーサワ 回鍋肉の素  
マクロビオティック 中華の素シリーズ

マクロビオティック 中華の素シリーズ

マクロビオティック 中華の素シリーズ

オーサワ

回鍋肉の素

ホイコーロー

For Vegan

マクロビオティック中華の素シリーズ

オーサワ ホイコーロー

# 回鍋肉の素

自然の旨みがつまったコクのある味わい



動物性原料 不使用

3~4人前

調理例

OHSAWA JAPAN Macrobiotic Foods

マクロビオティック 中華の素シリーズ  
オーサワ ホイコーロー 回鍋肉の素

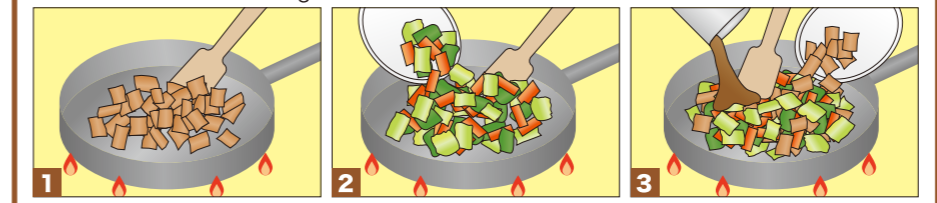
マクロビオティック 中華の素シリーズ  
オーサワ ホイコーロー 回鍋肉の素

植物性素材でつくった、オーサワ中華の素シリーズ。植物たんぱく(大豆ミートバラ肉風、ベジミート等)、キャベツ・ピーマンなどの野菜と炒め合わせるだけで手軽に美味しいベジ回鍋肉ができます。

※本品に植物たんぱくは入っておりません。別途ご用意ください。

### 回鍋肉の作り方

- 材料(3~4人前)**
- ※野菜の量はお好みで加減してください。
  - 本品…1袋(100g)
  - キャベツ…1/4個(約300g)
  - 人参…1/3本(約50g)
  - ピーマン…2個(約60g)
  - 植物たんぱく(乾燥)…約50g
- 下ごしらえ**
- 植物たんぱくはお湯に5分浸し、戻した後、軽くしぼる。
  - キャベツは一口大に、ピーマンは大きめの乱切り、人参は短冊切りにする。



1 熱した鍋に植物油大さじ2杯を入れ、植物たんぱくを炒めます。

2 再び鍋を熱し植物油大さじ2杯を入れ、野菜を炒めます。

3 植物たんぱくを戻し、本品を加え、全体によくからめて出来て皿に取ります。

商品名: 回鍋肉の素

名称: 中華合わせ調味料

原材料名: 有機みそ(国内製造)、醸酵調味料、りんごジュース、メープルシュガー、ばれいしよでん粉、食用植物油(なたね油)、おろしにんにく、酵母エキス、しょうゆ、食塩、小麦粉、おろししょうが、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: 100g

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: 誠見産業株式会社 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(100g)当たり)			
エネルギー	94kcal	炭水化物	13.5g
たんぱく質	3.7g	食塩相当量	3.6g
脂質	2.8g		

(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。
- 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。

4 932828 037585

紙 外箱 内袋:PEM

賞味期限

オーサワジャパンはマクロビオティックの総合商社です。