

㊦ わかめの戻し方



- ① 適量の水を入れ、5分を目安に水に浸けます。(水に浸す前にサッとお湯をかけていただくと色がよくなります。)



- ② ザルに移します。



- ③ ザルのまま水洗いし、よく水をきってご使用ください。

㊦ 召し上がり方

水戻し後、味噌汁やスープに入れて、または和え物やサラダなどにも。

㊦ ご注意

開封後はチャックをしっかりと閉じて保管し、お早めに召し上がりください。

品 名 オーサワの伊勢志摩産カットわかめ

名 称	乾わかめ
原 材 料 名	湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
内 容 量	45g
賞 味 期 限	枠外下部に記載
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 TEL 03-6701-5900

加 工 所：うわべ食品工業株式会社 三重県伊勢市東大淀町124

※本製品は、えび・かにの生息している海域で採取しております。

栄養成分表示1袋(20g)当たり

エネルギー	62kcal
たんぱく質	6.5g
脂質	2.2g
炭水化物	19.8g
食塩相当量	9.0g

(サンプル品分析による推定値)



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。



：袋



4 932828 042459