

## ⑥ わかめの戻し方



- ① 適量の水に入れ、5分位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。

## ⑥ 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。

## ⑥ 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 オーサワの鳴門産カットわかめ

|         |                                                |
|---------|------------------------------------------------|
| 名 称     | 乾わかめ                                           |
| 原 材 料 名 | 湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）                                  |
| 内 容 量   | 40g                                            |
| 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<br>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。

- 商品についてお気付きの点がございましたら、現品を保管の上、オーサワジャパン(株)までご連絡ください。

栄養成分表示[1袋(40g)当たり]

|       |        |
|-------|--------|
| エネルギー | 55kcal |
| たんぱく質 | 5.8g   |
| 脂質    | 1.9g   |
| 炭水化物  | 17.6g  |
| 食塩相当量 | 8.0g   |

(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。

