

北海道産

オーサワの 特別栽培小豆

皮が薄く、甘みがある

小豆の 煮方

豆を水洗いし、鍋に小豆と4倍量の水を入れ、火にかけます。はじめは強火で、沸騰したら弱火にし、差し水をしながらゆっくりと柔らかくなるまで煮ます。お好みの甘みや塩味をつけてください。

※水洗いの前に浸水させる必要はありません

用途

赤飯や煮豆、菓子づくりなどに

名 称 小豆
原 産 地 北海道
内 容 量 200g
賞味期限 袋裏面下部に記載
保存方法 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



4 932828 045788

※袋内の脱酸素剤は食べられません。



袋:PE,PA



ラベル



OHSAWA
JAPAN
Macrobiotic Foods