

キャベツ

キャベツは、お好みの大きさにカットしてください。

有機塩キャベツのもと

キャベツに本品とごま油をからめたら、やみつきになる一品が簡単に。
有機ごまやスパイスを独自調合しました。

作り方

- ①キャベツ1/4個を一口大にちぎり器に入れる。
- ②①に本品大さじ1とごま油大さじ1を入れる。
- ③よく混ぜたらできあがり。

胡麻



和田萬
創業1883年

和田萬は、1883年、初代・和田萬次郎によって、乾物商の集積地の大阪・天満で創業しました。「丹精」「手づくり」を信条に、味に厳しい大阪の人たちに鍛えられながら、おいしい胡麻づくりに専心して、お客様にお届けできるよう、努めています。

名称:有機ごま加工品 / 原材料名:有機いりごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機醤油、有機胡椒、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) / 内容量:30g / 賞味期限: 枠外下部に記載 / 保存方法: 直射日光・高温多湿をさけ常温で保存 / 製造者:(株)和田萬 大阪市北区菅原町9-5(製造所固有記号は賞味期限右側に記載) ☎0120-507-380

栄養成分表示(100g 当たり)エネルギー444kcal / たんぱく質 13.2g / 脂質 28.3g / 炭水化物 35.6g / 食塩相当量 18.93g(推定値)
※同一工場内で、卵、乳成分、アーモンド、さば、ゼラチンの取扱い有り。



開封後はチャックをしっかり閉じて保存してください。品質保持剤が入っていますが食べられません。



賞味期限26.1.15P+S