

For Vegan

玄米ごはんに
混ぜるだけ!

オーサワの 玄米によく合う

ごぼうごはんの素

国産にんじん・ごぼう・しいたけ・ひじき・油揚げ入り

植物性素材でつくった、マクロビオティックごはんの素シリーズ。動物性原料・化学調味料は使用せず、天然醸造醤油等で味付けしました。玄米の風味を生かした滋味深い味わいのごぼうごはんが手軽につくれます。

ごぼうごはんの作り方

- ①玄米2合(300g)を炊飯します。
 - ②炊き上がった玄米ごはんに本品1袋を加え、切るように混ぜ合わせます。
 - ③お好みで絹さや、いんげんなどを添えてください。
- ※白米でも同様につくれます。

栄養成分表示(1袋(120g)当たり)

| | | | |
|-------|--------|-------|-------|
| エネルギー | 98kcal | 炭水化物 | 10.0g |
| たんぱく質 | 3.8g | 食塩相当量 | 4.3g |
| 脂質 | 4.8g | | |

(サンプル品分析による推定値)



外箱



内袋 PP,M



オーサワジャパンは
マクロビオティックの総合会社です。



4 932828 061054

名称:まぜごはんのもと
 原材料名:野菜(にんじん(国産)、ごぼう(国産)、しいたけ)、しいたけだし、しょうゆ、ひじき、油揚げ、醗酵調味料、食塩、有機アガベシロップ、昆布粉末、食用植物油(なたね油)、酵母エキス、(一部に小麦・大豆を含む)
 殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
 内容量:120g
 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

製造所:誠晃産業株式会社 埼玉工場
埼玉県児玉郡神川町大字渡瀬679

*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。
- 混ぜごはんは調味料が入っています。普通のごはんよりいたみやすいので、調理後はできるだけ早めに召し上がってください。
- 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) TEL03-6701-5900までご連絡ください。

賞味期限

オーサワの

玄米によく合う

ごぼうごはんの素

オーサワの 玄米によく合う

ごぼうごはんの素

国産にんじん・ごぼう・しいたけ・ひじき・油揚げ入り

- ◆国産野菜使用
- ◆天然醸造醤油使用
- ◆動物性原料・化学調味料不使用

玄米ごはん
に混ぜるだけ!



調理例

OHSAWA
JAPAN
Macrobiotic Foods

米2合用
2~3人前