

宮崎を代表する郷土料理、冷や汁。

起源は鎌倉時代にさかのぼると言われています。

宮崎県産切り干し大根を使用し、甘さと食感を取り入れました。

〈冷や汁の作り方〉

内容量 100g 1袋(2~3人前)

- ① ご飯を炊きあげます。
- ② 容器に本品1袋を入れ、約200ccの水で溶かします。
- ③ ②に薄くスライスしたきゅうりと手で軽くつぶした約半丁の豆腐を入れます。
- ④ 全体をよく混ぜ、ご飯の上にかけて完成です。

※ お好みで大葉の細切り・みょうが・ねぎなどを加えると、より一層おいしくいただけます。

〈開封後の保存方法〉

開封後は冷蔵庫に保存し、お早めに召し上がりください。

商品についてお気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

☎0120-77-0142

受付時間 9:00~16:00

土日祝日と当社の年末年始、夏季の休暇を除く

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	198 kcal
たんぱく質	12.9 g
脂 質	5.9 g
炭水化物	23.2 g
食塩相当量	7.7 g



この表示値は目安です。

名 称：調合みそ (冷や汁)

原材料名：米みそ (宮崎県製造)、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、ピーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキス、デキストリン、(一部にごま・落花生・大豆を含む)

内 容 量：100g

賞味期限：枠外下部に記載

保存方法：直射日光、高温を避けて保存。

製 造 者：道本食品株式会社

宮崎県宮崎市田野町甲1667

- 本製品で使用しているいわし煮干し粉末の原料のいわしは、えびを食べています。
- 保存料、化学調味料は使用しておりません。



4 977822 001514