

こだまの有機農場は、恵まれた環境で、大切に大切に野菜を育て、あなたの食卓においしさをお届けします。

●もどし方

本品を水の中でほぐしながら丁寧に洗ってください。
煮物を調理する場合…たっぷりの水に10分以上つけてください。
サラダや酢の物・ハリハリ漬け等を調理する場合
…熱湯で5分程度戻してください。

※熱湯にご注意ください。

千切り大根と油揚げの煮物

(3~4人分)

◎材料◎

本品 …………… 1袋
人参 …………… 1/2本
油揚げ …………… 1枚
ごま油 …………… 小さじ2

煮汁

だし汁 …………… 1カップ
砂糖 …………… 大さじ1
みりん …………… 大さじ1
酒 …………… 大さじ1
しょうゆ …………… 大さじ1

①人参は千切りにし、油揚げは熱湯にさっとくぐらせ、油抜きをして千切りにする。

②ごま油で①と戻した本品を炒め、油がまわったら、煮汁を加えて煮立たせる。弱火にして汁気がなくなるまで煮つめる。

色々な調理方法は
こちら▶



●名称:有機乾燥大根●原材料名:有機大根(広島県産)●内容量:40g●賞味期限:枠外下部記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
●販売者:こだま食品株式会社
〒720-2413 広島県福山市駅家町法成寺1575-9

製造所:こだま試験農場株式会社
広島県世羅郡世羅町小国門出平1086-23

本品に関するお問い合わせは こだま食品(株)まで
フリーダイヤル ☎0120-31-0231
受付時間 9:00~18:00(土日・祝日を除く)

品質管理には万全を尽くしておりますが、お買い上げの際、万一お気付きの点がございましたら、現品を袋ごと、こだま食品(株)までお送りください。

栄養成分表示(100g当たり)/熱量323kcal、たんぱく質9.8g、脂質1.6g、炭水化物67.3g(糖質44.3g、食物繊維23.0g)、食塩相当量0.8g

この表示値は、目安です。

- 開封後はお早めにお召上がりください。
- 本品は青首大根をそのまま加工した食品です。緑色に見えるものは大根の青い部分です。その為、大根に含まれる糖質が気温の変化を受け、次第に茶褐色になりませんが、品質には問題ありません。戻したものと元の色にある程度戻ります。
- 風味を長期間保つ為にも冷蔵での保存をおすすめします。



4 972530 990839

賞味期限 2020. 1.21