

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

煮物・漬物は水洗いして、たっぷりの湯に30分以上つけてください。

割干し大根とツナの炊込みごはん (2合分)

◎材料◎

米	2合	本品	1/3袋
水	適量	ツナ油漬缶	1缶
醤油	大さじ2	にんじん	1/3本
酒	大さじ2	しいたけ	2枚
みりん	大さじ1	油揚げ	1/2枚

① 米は洗って炊飯器に入れて少し水を加えて吸水させておく。(30分～1時間)

② ①に醤油・酒・みりんを加え、2合の目盛まで水を加える。

③ にんじんは太めの千切りに、しいたけは薄切りに、油揚げは短冊切りにする。

④ ②に③・油を切ったツナ・割干し大根(湯もどし不要)を乗せて、炊く。

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し上がりください。
- 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、沈降に起因的に異なりますが、品質には問題ありません。水戻しをする
- と元の色にある程度戻ります。
- 風味を長期保つ為にも冷蔵での保存をおすすめします。



4 972530 990853

賞味期限 2020. 1. 21