

# 米飯調味料

品名	香りご飯の素 ゆかり	香りご飯の素 青菜	香りご飯の素 赤かぶ青菜	わかめご飯の素 鮭
製品写真				
品名コード	14710	49062	49070	65852
容量・規格	200gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10
特長	赤しそを梅酢に漬け込み、さわやかな梅しその香りと風味をほどよく効かせた、彩り鮮やかな赤しそご飯ができます。また白飯にそのままふりかけてもご利用いただけます。	やわらかな大根の若菜を摘みとり、青じそを加えて風味豊かに作りました。青菜の緑色も鮮やかに、味わい深いヘルシーな青菜ご飯の素です。また白飯にそのままふりかけてもご利用いただけます。	やわらかな大根の若菜でつくった青菜に、梅酢漬けの赤かぶをミックスしました。青菜と赤かぶの色鮮やかで、味わい深いヘルシーなご飯の素です。やわらかくなるまでもらして出来上がりです。	わかめの磯風味と鮭の風味をミックスしたわかめご飯の素です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げました。
使用例	—————	—————	—————	—————
使用量の目安	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品200g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)	生米7.5kg～9.5kg(約5升～6.3升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)
原材料	塩蔵赤しそ(中国製造)、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢 // 酸味料、調味料(アミノ酸等)	大根葉(日本)、食塩、麦芽糖、ぶどう糖、塩蔵青じそ // 調味料(アミノ酸等)	味付赤かぶ(国内製造)、(赤かぶら漬、食塩、乳糖、梅酢、ぶどう糖)、大根葉、麦芽糖、食塩、オリゴ糖、塩蔵青じそ、ぶどう糖 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に乳成分を含む)	わかめ(韓国)、味付鮭フレーク(鮭、食塩、砂糖)、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // 酸化防止剤(V.E)、紅麴色素、(一部にさけを含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	わかめご飯の素 花むすび			
製品写真				
品名コード	65302			
容量・規格	300gチャック付袋×10			
特長	炊き上がったご飯に混ぜるだけで、さわやかな磯の香りのわかめご飯が出来上がります。			
使用例	—————			
使用量の目安	生米9kg～11kg(約6升～7.3升)に対して本品300g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)			
原材料	わかめ(韓国、日本)、還元水あめ、食塩、小麦たん白発酵調味料、みりん、デキストリン、昆布エキスパウダー、ほたてエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)			
賞味期間	360日間			