

# 簡単、手軽に 本格かき飯を 『とっておきのかきめしの素』



魚介エキスやしいたけのダシがたっぷり溶け込んだ炊き込みご飯の素です。  
牡蠣のむき身と一緒に炊飯器で炊くだけで、ご自宅でも本格的な  
牡蠣めしを楽しむことができます。  
ぜひ、ご自宅で「とっておきのかきめしの素」を  
味わってみてください。

## ■調理方法(3~4人前・米2合)

- ①お米2合(180mlカップ×2)を洗います。
  - ②白飯と同じ水加減に合わせてから、かきめしの素を入れ、よくかき混ぜます。
  - ③軽く水洗いしたかき約100g~150g(お好みにより調整)を加えて炊き上げます。
  - ④炊き上がったら約10分蒸らしてください。
- ※お好みにより、刻みねぎ、刻みのり、みつばを散らしていただきますと、  
なおいっそうおいしく召し上がれます。



名称:	たきこみごはんのもと
原材料名:	ゆでにんじん(国内製造)、こんにゃく、しょうゆ、発酵調味料、魚介エキス、食塩、砂糖、たん白加水分解物、乾しいたけ、植物油、煮干だし、こんぶエキス、チキンエキス、酵母エキス、粉末しょうゆ/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
殺菌方法:	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量:	100g
賞味期限:	製造日から18ヶ月
保存方法:	高温多湿、直射日光を避け、常温で保存してください。
栄養成分表示:	エネルギー67kcal/たんぱく質2.4g/脂質1.4g 1袋(100gあたり) 炭水化物11.1g/食塩相当量6.1g(推定値)
販売者:	クニヒロ株式会社 広島県尾道市東尾道15-13
製造所:	池田糖化工業株式会社 広島県福山市箕沖町97番地