

# きんぴら

面倒なきんぴらがレンジで簡単に！水戻し不要、アク抜き不要で忙しいときにもう一品簡単に作ることができます。国産野菜を100%使用し、乾燥野菜ですがレンジでチンするとシャキシャキした食感が戻りとてもおいしいです。



## 商品規格

メーカー	株式会社尚輝堂
原産国	日本
原材料名	【調味液】砂糖（国内製造）、たん白加水分解物、醤油、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、魚醤、かつお節エキス、さば節エキス、酵母エキスパウダー／酒精、（一部に小麦・大豆・さばを含む） 【具材】乾燥ごぼう（ごぼう（国産）、ぶどう糖）、乾燥人参（人参（国産）、ぶどう糖）
成分	栄養成分表示（本品45g当たり）（推定値） エネルギー113kcal、たんぱく質2.3g、脂質0.2g、炭水化物26.9g、食塩相当量2.44g
用法	1 切り口からカットし、調味液の袋を取り出します。 2 水（70ml）と調味液を入れ、中の具材全体が浸るようによく混ぜてチャックを締めます。 3 袋の底面をしっかりと広げて、必ず立てて置き電子レンジで加熱します。 500w 2分 600w 1分30秒 4 レンジから取り出し袋のまま余熱で3分ほどおいて味をなじませてください。
アレルギー	アルコール、（一部に小麦・大豆・さばを含む）
内容量	45g（調味液23g、具材22g）
ケース入数	20入
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
単品サイズ	横160mm縦155mm奥行50mm
単品重量	45g
ケースサイズ	高さ180mm幅330mm奥行225mm
ケース重量	3.74kg
JAN	4595121582116