

ヤマモリ

釜めし

鹿児島県産黒豚使用

黒豚めし

鹿児島

調理例

3合用
3~4人前

2合・4合
でも炊ける

<鹿児島県産黒豚50%使用(豚肉に占める割合)>

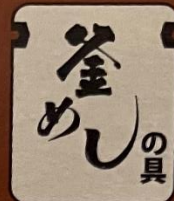
※掲載許可済み

釜めし 鹿児島黒豚めし

しっかりと甘濃い味付けに豚のうまみ、生姜の香りが食欲を誘います。

あけくち

指で押し開けてください



釜めしの具 1袋

【入っているもの】

基本の炊き方(3合)

1. お米3合(お米用カップ×3杯)をとぎ、普通のごはんと同じ水加減にします。



2. その中に本品を入れ、軽にかき混ぜてから普通に炊いてください。



※具の中の油脂分は豚肉の旨みですので一緒に入れてください。

※具の中の液も一緒に入れてください

※炊飯器の目盛りより水分が多くなりますが、問題ありません

～お好みに合わせて炊き方いろいろ～

2合で炊く場合

白飯2合を炊く時と同じ水加減にし、本品から具の中の液を大さじ2.5杯減らしてください。

4合で炊く場合

しょうゆ大さじ2杯、砂糖小さじ2杯を加えてから、白飯4合を炊くときと同じ水加減にしてください。

おこわ風に炊く場合

白米1合、もち米2.5合にし、3合で炊く時と同じ水加減にしてください。

▼注意

- 長時間おくると具がいたむため、タイマー予約炊飯及び保温は避けてください。(炊飯後、残った場合は冷蔵または冷凍での保存をおすすめします。)
- お米を水に浸さず、すぐに炊いてもおいしく炊き上がります。
- 炊飯器の機種により作り方が異なる場合がありますので、炊飯器の説明書を参考にしてください。

⚠ 袋のふちで手を切らないようにご注意ください。

⚠ 開封後は保存ができませんので、必ず1回で使いきってください。

本品中に含まれるアレルギー物質
(特定原材料7品目)

小麦

- 本品はレトルトパウチ食品です。未開封の場合、室温で長期間保存することができます。

賞味期限(上段)／固有記号(下段)

2022.8/C5

+ME05

栄養成分表示	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
1箱(185g)当たり (商品のみ)	385 kcal	13.0 g	16.7 g	45.7 g	12.8 g
*お茶碗一杯分 (160g)当たり	311 kcal	5.7 g	3.0 g	62.6 g	1.9 g

お客様相談室

☎0120-04-9016

(平日9:00～17:00 土日祝は除く)

ホームページ

<https://www.yamamori.co.jp/>

「サンプル品分析による推定値」

*お米3合で炊いた場合(ご飯も含む)

ご使用後は
指を押し入れて
たためます



4 903101 331041

※掲載許可済み

これは何でしょう？②

答え「

」

次の文章を完成させましょう！

しっかりと甘濃い味付けに（ ）のうまみ、（ ）の香りが食欲を誘います。

Q1 お米は何合必要ですか？

（ ）

Q2 ご飯を炊く時に具だけ一緒に入れますか？液体も一緒に入れますか？

（ ）

Q3 4合で炊く場合に必要な調味料とその量を書きましょう！

（ 杯と 杯 ）

Q4 「タイマー予約炊飯及び保温は避けてください」と書かれています。その理由は何ですか？

（ ） ため）

Q5 本商品に含まれるアレルギー物質が1つありますがそれは何でしょうか？

（ ）

Q6 賞味期限はいつですか？

（ ）

Q7 お茶碗一杯分（160g）のカロリーはいくらですか？

（ kcal）