

みんなのきくらげは…

栽培・加工を行っているユーコープやまと農場はハンディキャップのあるスタッフの活躍の場です。組合員のみなさんの「おいしい」の聲が、スタッフみんなの笑顔と働きがいとなり、日々品質の高さを追求しています。



神奈川県大和市

炒め物、汁物、酢の物、サラダ、天ぷら、ラーメン、つくだ煮、アヒージョなど。クセがないのでいろいろな料理にご利用いただけます

＜きくらげの戻し方＞（戻すと8～10倍になります）

- たっぷりの水で、2時間を目安に、お好みの柔らかさに戻してください。
 - ・ スープや煮物の場合、煮込むと柔らかくなるので、戻し時間は30分～1時間でも大丈夫です。
 - ・ 酢の物やサラダには、冷蔵庫で一晩かけて戻すと（目安は6時間）、食感の良さを楽しめます。サッと湯通ししてお使いください。
- お急ぎの場合
 - ・ 熱湯で 鍋か耐熱容器に入れ、充分に浸る量の熱湯を注ぎ、フタかラップをして15分ほどおいてください。
 - ・ レンジで 深めの耐熱容器に入れ、充分に浸る量の水を加えて1分ほど加熱後、お好みの柔らかさになったらお使いください。

- ※ 石づき（軸の固い部分）が残っている場合は取り除き、加熱してお召し上がりください。
- ※ 戻したきくらげが残った場合はラップで包み、冷蔵または冷凍の上、なるべく早くお召し上がりください。
- ※ 開封時にきくらげ特有の香りや、戻す際にきくらげの色素が出る場合がありますが、品質には問題ありません。
- ※ きくらげの表面の白いものはきくらげの孢子ですので安心してお召し上がりください。

名 称	乾きくらげ
原材料名	きくらげ(菌床)(神奈川県産)
内 容 量	10g
賞味期限	表面下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存
販 売 者	生活協同組合ユーコープ 横浜市中区桜木町1-1-8

製造者 生活協同組合ユーコープ やまと農場
神奈川県大和中央林間西6-7-1

※賞味期限は、未開封の状態で、表示されている方法で保存した際に品質が保たれる期限です。開封後は密封して保存の上、なるべく早めにお召し上がりください。

栄養成分表示 100gあたり (推定値)

エネルギー	184kcal	たんぱく質	6.9g
脂 質	0.7g	炭水化物	77.0g
食塩相当量	0.1g		

商品についてお気づきの点は、店舗または配送センターの担当者まで、現品と袋を添えてお申し出ください。



4 902346 058973



袋:PP
(ポリプロピレン)

ゴミに出すときは市町村の区分にしたがってください。