

国産米、国産野菜使用。  
 水も、加熱も必要なし。  
 液体スープをお米に注いで待つだけで、ふっくらおいしいご飯が出来ます。

非常に

おいしいのがー！と評判です。

米々軒



心地よい辛さ!  
 スパイシーなドライカレー  
 「ビーフカレー」



鶏だしと野菜の  
 旨味がやさしい味わい!  
 「鶏ごぼうご飯」

もしもの時の非常食

海外旅行時の携帯食

屋外レジャーでも活躍

株式会社 ヤギショー

# 作り方はカンタン! スープをお米に注ぐだけ!



1 ごはん袋を開封し、脱酸素剤を取り出してください。(ごはん袋が倒れないように底部をよく広げてください)



2 スープの袋をゆっくり注意して開封して中身をごはん袋へ入れてください。(こぼさないように注意してください。)



3 同封のスプーンでよくかき混ぜてください。



4 ごはん袋のチャックを開けてお待ちください。(常温で約60分)



5 できあがり!



6 よくほぐしてからお召上がりください。

湯せんでレトルトを温め、アルファ化米と混ぜた場合、約15~20分で出来上がります。

※電子レンジを使った調理方法も袋の裏面に記載しています。

※上記の写真は鶏ごぼうご飯です。

## 鶏ごぼうご飯



メーカー希望小売価格 1袋 **600円** (税抜)  
1ケース **12,000円** (税抜)  
(20袋)

- 賞味期限/製造日より3年6ヵ月
- 商品サイズ/縦250×横190×厚み30mm
- 内容量/260g(アルファ化米:80g・レトルトスープ:180g)
- 内容物/アルファ化米・レトルトスープ・スプーン(個包装)
- 出来上がり量/260g
- 調理時間/約60分(常温)
- 箱サイズ/20食入 幅305×長さ375×高さ250mm
- 箱重量/約6.7kg
- JANコード/4979381600542

栄養成分表示(1食当り)

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
354kcal	9.6g	2.0g	74.5g	2.3g

- 原材料名/鶏ごぼうご飯スープ:鶏肉、ごぼう、にんじん、しょうゆ、清酒、濃縮チキンブイヨン、本みりん、風味調味料、食塩、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、鶏肉、大豆、乳を含む)
- アルファ化米:うるち米(国産)
- アレルギー特定原材料/小麦、乳
- アレルギー特定原材料に準ずるもの/大豆、鶏肉

## ビーフカレー



メーカー希望小売価格 1袋 **600円** (税抜)  
1ケース **12,000円** (税抜)  
(20袋)

- 賞味期限/製造日より3年6ヵ月
- 商品サイズ/縦250×横190×厚み30mm
- 内容量/260g(アルファ化米:80g・レトルトスープ:180g)
- 内容物/アルファ化米・レトルトスープ・スプーン(個包装)
- 出来上がり量/260g
- 調理時間/約60分(常温)
- 箱サイズ/20食入 幅305×長さ375×高さ250mm
- 箱重量/約6.7kg
- JANコード/4979381600535

栄養成分表示(1食当り)

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
404kcal	12.2g	4.0g	79.8g	2.5g

- 原材料名/ビーフカレースープ:牛肉、たまねぎ、にんじん、トマトペースト、ビーフエキス、カレー粉、マンガチャツネ、大豆油、チキンエキス、砂糖、食塩、にんにく、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に牛肉、鶏肉、大豆を含む)
- アルファ化米:うるち米(国産)
- アレルギー特定原材料/なし
- アレルギー特定原材料に準ずるもの/牛肉、大豆、鶏肉

開封時の状態

立て入れ  
中仕切有



アルファ化米とは、  
蒸した・あるいは炊いた  
お米を乾燥させた  
乾燥米飯です。

■保存方法/直射日光および高温多湿を避けて  
常温で保存してください。

### ご注意

- レトルト袋・ごはん袋はアルミを使用しております。発火する恐れがありますので電子レンジで加熱しないでください。
- 賞味期限は内袋を未開封で保存された場合の期限です。
- レトルト袋は、開封時に中身がはねることがありますので、ご注意ください。
- 肉由来の油脂が固まっている場合がありますが、品質には問題ありません。
- 常温(15℃以上)の食事として設計された商品です。低温でお召し上がりの際は、アルファ化米の復元に時間がかかります。