



※写真はイメージです

尾西のごはん・携帯おにぎり(裏面) 作り方

炊きたてご飯のおいしさをそのままに急速乾燥した「アルファ米」(100%国産米)を使用。お湯又は水さえあれば、簡単にふっくらご飯ができあがります。スプーン付きで何処でもお召し上がりいただけます。

アウトドアでも
簡単便利

01 封を開ける



中から脱酸素剤(エージレス)とスプーンを取り出します。
※一部の添付品として調味粉末が入っています。

02 お湯または水を注ぐ



袋の底を広げ、袋内側の「注水線」まで、お湯または水を注ぎ入れます。

03 かき混ぜる



具材の味がごはんになじむようによくかき混ぜてください。
※調味粉末使用製品は、調味粉末を溶かすようによくかき混ぜてください。

04 閉じて待つ



出来上がりまで、袋上部のチャックを閉めてお待ちください。

待ち時間(目安)	熱湯の場合	水(15℃)の場合
	15分 ※	60分
	※赤飯は20分	※おかゆは70分

05 出来上がり



チャックを開け、もう一度袋の底から軽くほぐすようにかきまぜてお召し上がりください。



通販いちば



※写真はイメージです

尾西の携帯おにぎり 作り方

100%国産米のアルファ米使用。お湯又は水を入れるだけで
具材の旨みがギュッとおいしい三角形のおにぎりが出来上がります。

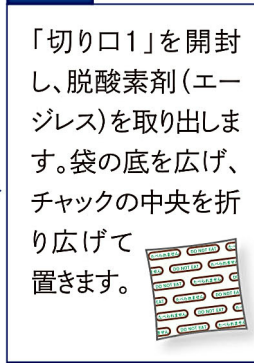
簡単に
おいしい
おにぎりに

01 シールを剥がす



袋の表面のシールを剥がします。

02 備品を取り出す



「切り口1」を開封し、脱酸素剤(エージレス)を取り出します。袋の底を広げ、チャックの中央を折り広げて置きます。

03 お湯又は水を注ぐ



袋の底を広げ、チャックの中央を折広げて置き、袋表面の「注水線」まで、お湯又は水を注ぎ入れます。

04 振り混ぜる



袋のチャックをしっかり閉めて、よく振って(約20回)ご飯と具材を混ぜ合わせてください。

05 待つ



06 形を整える



袋の上から押さえ、おにぎりのパッケージ写真にそって形を整えます。

07 切り口を順番に切る



「切り口2」を水平に切り、「切り口3」と「切り口4」を斜め上に切り取ります。

08 出来上がり



表面と裏面のパッケージを外側に折り込んでお召し上がりください。



通販いちば