

「美味しい」「不味い」を超越した あの味、再び...

Have a Nice Day

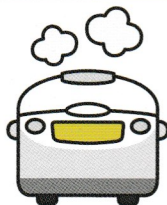
愛媛の学校給食で愛された? 「みかんごはん」。
その不人気っぷりは、まるで悪役覆面レスラー並み。
しかし、いつの時代にも変わり者、変人てのは居たもので、クラスメイトの山下なんて友達の間まで食べる始末。
だから給食で「みかんごはん」が出ると、決まって山下の前には長蛇の列が出来ていたし、私の姪っ子の時代には、愛媛国体で配られた弁当に入っていたからとんでもない。まるで怪談話である。
しかし、みかん果汁で米を炊くとは、この歌舞伎者が思いついたのか、知らないし知りたくもないが、この衝撃を他県の方々に知って欲しく商品化した。
是非、ご賞味くださいませ。

愛媛、学校給食の歴史。みかんごはんの作り方



①白米2合を水で洗いザルで水分を切った後、380ccの水と本品を全量入れて下さい。

※無洗米の場合は、米2合分に対して水を400ccです。



②普通に白米を炊く時と同じ要領で、ごはんを炊き上げて下さい。



③炊き上がりましたら、よく混ぜて10分程蒸らしてからお召し上がり下さい。

※仕上がりが少し硬めになる作り方です。お好みで水分量を調整して下さい。

【使用上の注意】・炊飯後はなるべくお早めにお召し上がり下さい。・未開封のままのレンジでの加熱はおやめ下さい。・開封後は必ず使い切ってください。

名 称	炊き込みご飯の素
原材料名	鶏肉(愛媛県産)、みかん果汁、みりん、たまねぎ、しょうゆ、にんにく、食塩、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
内容量	255g
賞味期限	枠外右部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存して下さい。
製造者	株式会社あいさと 愛媛県松山市中野町甲97番地3

栄養成分表示 (100g当たり)			
エネルギー	158kcal	炭水化物	22.6g
たんぱく質	6.0g	食塩相当量	2.8g
脂 質	4.1g		

※推定値

賞味期限



2024. 04. 17



4 931003 029421

【お問い合わせ】☎0120-45-9775

※ゴミに出す時は各市町村の区分と方法に従ってください。