

# おいしく召し上がっていただくには



蒸し時間のめやす

約12～13分

## 【蒸し器で蒸すのが一番】

袋から出し、トレー容器もはずす。

1. 蒸し器のあみ目部分に、ふきんを敷く。
2. お湯が沸騰したら、凍った「栗おこわ」の固まりをふきんの上へ。
3. フタをして約12～13分蒸して出来上がり。これが、軟らかさが長持ちする一番のおすすめです。



加熱時間のめやす(1袋の場合)

500W 3分10秒

600W 2分50秒

蒸らし時間 2分

## 【電子レンジ】なら必ず下記の方法で

袋から出さないで

1. 凍ったままの「栗おこわ」を、袋ごと電子レンジへ入れて加熱。  
**電子レンジの自動(オート)あたため機能は使わないでください。**
2. 加熱中に外袋がふくらんでも、蒸気口から蒸気は抜けます。
3. 加熱が完了しても袋から出さず、**そのまま約2分ほど蒸らして**出来上がり。
4. ごく短時間で硬化しますのでお早く召し上がってください。



ワット数・時間は手動で設定して加熱してください。

**!** 調理後の栗おこわの取扱い、袋の開封時は中身が熱くなっているのでご注意を。

国産栗と国産米のみで、添加物や合成保存料を使用しない自然なおいしさです。栗に黒いシミがありましても、漂白や着色をしない自然な製法のためで無害です。食味を保つため、自然解凍や再冷凍はしないでください。