

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

おすすめ!

【蒸し器で蒸すのが一番!】

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、袋から取り出してトレー容器もはずし、凍ったままの「栗おこわ」をふきんの上へ乗せる。
3. フタをして約**12~13分**蒸して出来上がり。これが、軟らかさが一番長持ちするおすすめの調理法です。



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

1. 凍った「栗おこわ」を、開封せずに袋のまま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み、蒸気口から蒸気が抜けます。
3. 加熱が完了しても、**袋のまま約2分ほど蒸らすのがポイント**です。
4. 電子レンジは時短で簡便ですが、加熱後ごく短時間で硬化します。すぐにお召し上がりください。



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いのでヤケドご注意を。

国産栗と国産米のみで、添加物や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。