

## 鮎めしの素の炊き方

## 作り方



**その1** 真空パックの「鮎」と「出汁」を解凍する  
\* 出汁はしっかりと解凍する

**その2** 出汁1袋につき2合の米を炊飯器に入れ炊飯する。

**その3** 鮎を湯煎で温めておく

**その4** 炊いたご飯に鮎を入れてよくかき混ぜる

**その5** お好みにネギや胡麻など散らしたら◎



- ・ 冷凍で保存する場合は到着時の状態で保存してください。解凍は常温または冷蔵庫にて解凍してください。
- ・ 賞味期限は到着時より、**冷蔵で4日・冷凍で1ヶ月**です。保存料などは一切入っておりませんので、お早めにお召し上がりください

**ご購入ありがとうございました！**商品が気に入っていただけましたら、SNSにて「**#富嶽はなぶさ**」でどんどん投稿してください！