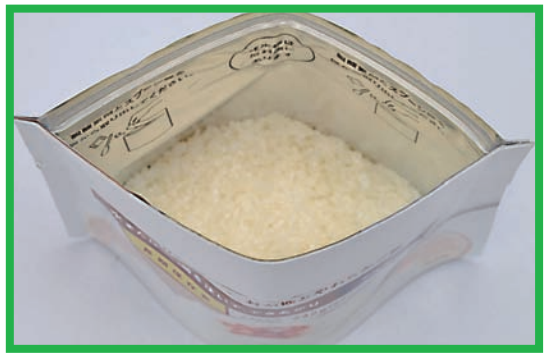
このたびは当社製品をお買い上げいただき、誠に有難うございます。説明書をご参考に、おいしくお召し上がりください。

非常用保存食「おかゆ」作り方説明書

開封する

1 おかゆの袋を開封し、袋の底部を広げて置きます。



備品を取り出す

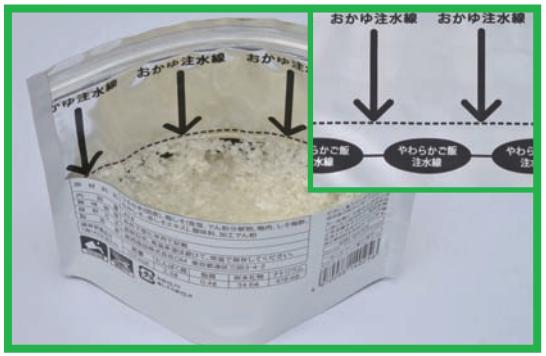
2 袋の中から脱酸素剤(エージレス)、うめ具材、スプーンを取り出します。

※ 白がゆには食塩が入っております。

お湯又は水を注ぐ

3 袋内側の『注水線』まで、お湯又は水を注ぎ入れて馴染ませるようにかき混ぜる。

梅がゆ(おかゆ：注水量200ml、やわらかご飯：注水量120ml)
白がゆ(おかゆ：注水量203ml、やわらかご飯：注水量122ml)



閉じる

4 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。

※ 熱湯で15分、水（15℃）の場合70分を出来上がりの目安としてください。

かき混ぜる

5 チャックを開け、袋の底からおかゆのとろみをつくるようによくかき混ぜてください。

※ やわらかご飯の場合、ほぐすようにかき混ぜてください。

出来上がり

6 お好みでうめ具材をふりかけ、溶かすようにかき混ぜてお召し上がりください。

※ 白がゆの場合、お好みで食塩をふりかけ、溶かすようにかき混ぜてお召し上がりください。

2014. 6

お願い

- ●脱酸素剤は食べられませんので取り除いてください。
- ●熱湯をご使用の場合「やけど」に注意してください。
- ●開封後はお早めにお召し上がりください。

■お問い合わせ Onisi 尾西食品株式会社 〒108-0073 東京都港区三田3-4-2 TEL03-3452-4020
URL http://www.onisifoods.co.jp/