

『料理屋の京野菜おにぎり』の 美味しい召し上がり方

創業300有余年の美濃吉がお作りする「おにぎり」とは、どのようなものが良いかを考えた結果、お米のルーツとお召し上がる方の健康に留意した商品を作らせていただくことにしました。

お米は本来どのようなものだったのか、今となっては、真っ白な白米が当たり前になっているこのご時世で、もう一度、お米のありがたさを再度見つめなおしたい気持ちでお作りしました。

五穀米を使用し、京野菜の「万願寺唐辛子とちりめん山椒煮」・「聖護院大根切り干し金平」を具にした、贅沢おにぎりに仕上げました。

竹の皮に包み、懐石料理をしめくくるご飯物にちなんだ手頃な量に仕上げています。冷凍ですので、好きな時に1個ずつお召し上がりいただけます。

調理工程で加熱調理しておりますが、商品の特性上、かならず、冷凍のまま加熱してお召し上がり下さい。

◎電子レンジで加熱される場合

凍った状態のおにぎりを取りだし、下記の時間を目安に加熱してください。(電子レンジ500Wの場合)

おにぎり(1個で)1分30秒(2個で)3分。

この時間加熱してもまだ硬い場合は、様子を見ながら再度30秒～1分程度加熱してください。

◎蒸し器で加熱される場合

凍った状態のおにぎりを容器のまま2～3個ずつ皿にのせ強火で10分前後加熱してください。

※ご注意

- ・冷凍室にて保存してください。
- ・加熱後は熱くなりますので、火傷にご注意ください。
- ・一度解凍したものを再冷凍しますと、品質が変わる恐れがありますので、お避けください。

ご質問・お問い合わせは

 0120-66-1601 (平日10:00～17:00)

ご贈答品は下記ホームページから
ご注文・ご決済いただけます。

<https://www.minokichi.net>

