

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[1人分]

GS 紅生姜ミジン切	30g
GS いりごま（白）	5g
ご飯	200g
焼き海苔	1/2 枚
塩	少々

Information

ご案内

《製品情報》

◆GS 紅生姜ミジン切のグレードは 4 種◆

百万両、桜印、満腹亭、竹印

各種 1kg/12 袋

GS いりごま（白） 1kg/10 袋

WELCOME

Menu

紅生姜好きにはたまらない!

春の行楽にも!

紅むすび



How to make

作り方

- ◇ザルで GS 紅生姜ミジン切の調味液をきります。
- ◇温かいご飯に GS 紅生姜ミジン切と、GS いりごま（白）を混ぜ合わせ一口サイズのおにぎりにします。
- ◇軽く塩をふり、焼き海苔を巻けば出来上がりです。

Point

ポイント

- ◆調味液はきり過ぎず、ご飯が少しピンク色になる程度にしてください。
- ◆塩は紅生姜の塩分により調整してください。

