



GS 千鳥芽ひじき

Chidori Sprout Hijiki



Chidori Sprout hijiki is using the raw material selected carefully. 金属探知機にて厳重に品質検査しております。



ひじきの煮物

ひじきの煮物材料(2~3人分)の目安
 千鳥芽ひじき(乾燥状態) ... 20g
 にんじん 1/3本、こんにゃく 1/4枚、油揚げ 1枚
 ※ひじきは30分程水戻ししてご使用ください。

栄養成分表示 (100mlあたり)

エネルギー	139 kcal
たんぱく質	10.6 g
脂質	1.3 g
炭水化物	56.2 g
灰分	18.3 g
ナトリウム	1400 mg



しそひじき冷奴



しそひじきむすび

しそひじき材料(4~5人分)の目安

千鳥芽ひじき(乾燥状態) ... 20g
 赤しそふりかけ 大さじ2、炒りごま(白) 大さじ2
 ◎ひじきを熱湯に5分程つけて戻し水を切り、フライパンに胡麻油をひき強火で炒めます。
 だし汁、酒、みりん、砂糖、赤しそふりかけを入れて中火で煮詰めます。
 ある程度水分が無くなったら火を止めて、炒りごまを入れて混ぜて出来上がりです。
 ※冷奴の薬味、ふりかけ、卵料理等にご利用ください。



ひじき入り豆腐ハンバーグ 材料(2人分)の目安

千鳥芽ひじき(乾燥状態) ... 5g
 木綿豆腐1/2丁、鶏挽肉70g、椎茸2個、玉葱1/4個、コーン1/4缶、たまご1個
 ※ひじきは30分程水戻ししてご使用ください。
 ◎木綿豆腐はクッキングシートで水をよく切ります。
 椎茸と玉葱はみじん切りにします。
 材料全てをよく混ぜて二等分の大きさに丸めます。
 フライパンでこんがり焼けば出来上がりです。
 ◇お好みで大根おろしやポン酢をかけてお召し上がりください◇

ひじき入り豆腐ハンバーグ

商標	コード	品名	容量	入数	賞味期間	JANコード
GS	148012	千鳥芽ひじき	1kg	12	1年	4973630 102894
荷姿	ケース	縦 31.5 cm 横 55.0 cm			高さ 29.0 cm	重さ 13.0 kg
	単品	縦 36.0 cm 横 24.0 cm			高さ 7.0 cm	重さ 1.0 kg

Memo

※原材料のひじきは、えび、かにの生息する海域で採取しています。

販売店

株式会社 ジーエスフード

本社・工場/〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代) FAX.06(6746)1175
 和歌山工場/〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551(代) FAX.0736(66)2695
 札幌営業所/〒064-0821 札幌市中央区北一条西20丁目2番16号 TEL.011(621)4071(代) FAX.011(631)8145
 仙台支店/〒980-0011 仙台市青葉区上杉5丁目3番60号 TEL.022(264)3071(代) FAX.022(264)5095
 東京支店/〒166-0015 東京都杉並区成田東6丁目17番13号 TEL.03(5397)4781(代) FAX.03(5397)4788
 名古屋支店/〒464-0848 名古屋市中千種区春岡1丁目1番2号 TEL.052(751)1851(代) FAX.052(751)1885
 福岡支店/〒810-0042 福岡市中央区赤坂1丁目13番10号 TEL.092(737)5181(代) FAX.092(737)5188