

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。



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

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

◎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と焼きあげれば出来上がりです。

※お好みで大根おろしやポン酢をかけてお召上がりください。

Memo

商標	品名	容量	入数	賞味期間	JANコード
GS	千鳥芽ひじき	1kg	12	1年	4973630 102894
GS	千鳥芽ひじき	500g	10	1年	4973630 115139

※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(代表) 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 FAX.0736(66)2695

札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡