

ロスなく・カンタン・超長持ち!



シャリ持慢



必要なときに、必要なだけ用意できる
画期的な寿司シャリパック!!

持1慢
じまん

レンジで
手間なし70秒

パックから取り出して
本格寿司シャリまで
レンジでわずか70秒
※700Wの場合

持2慢
じまん

誰でも簡単
本格寿司

一貫ずつの握りなので
ネタをのせれば
誰でも寿司職人

持3慢
じまん

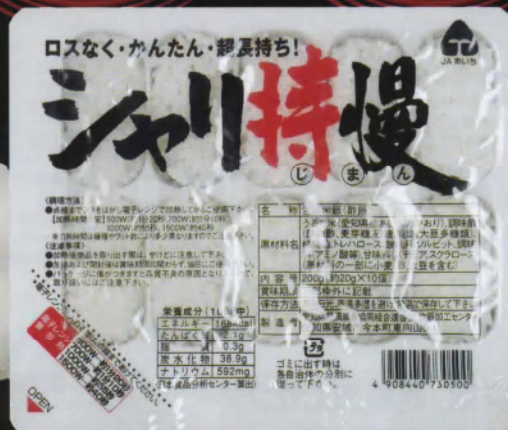
超長持ち
45日間

賞味期間は長持ち45日間!
いつでもサッと
用意できます

持4慢
じまん

冷蔵庫不要の
常温保存

冷蔵庫がいらない
常温保存だから
置き場所も省スペース



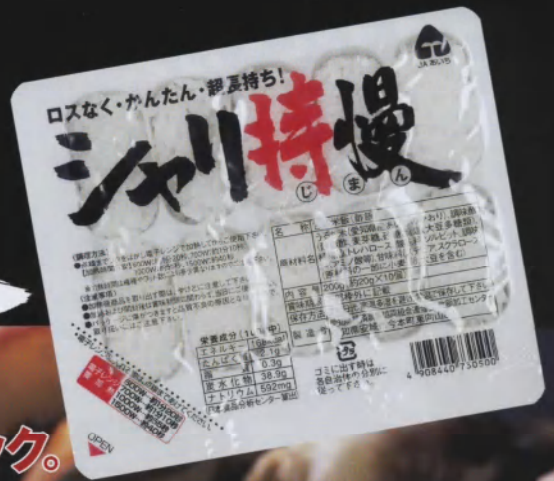
あなたのお店でも
本格寿司メニューが
スグに始められます。

更に詳しい情報は裏面をご覧ください

製法特許出願中 特願2008-188041号

ロスなく・カンタン・超長持ち!

シャリ持慢



必要なときに必要なだけ
いろいろ使える寿司シャリパック。



レンジで簡単70秒!
「チン」するだけ

簡単な手順で、すぐに使うことができます。
電子レンジに入れたら70秒にセットするだけです。※700Wの場合

誰でも寿司職人!
ネタをのせるだけ

シャリ玉を一貫ずつパック済なので、あとはわさびとネタをのせるだけ。誰でも本格的なにぎり寿司が作れます。

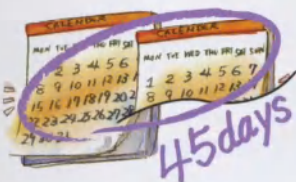
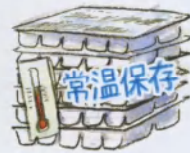


必要なときに必要な
だけ用意できる!

1パック10玉のシャリ玉が入っているので、開封後の未使用による廃棄ロスが最小限に抑えられます。

常温での保管が可能!
冷蔵庫スペース必要なし

直射日光を避けた状態での常温保存が可能なので、冷蔵庫の冷蔵/冷凍スペースを必要としません。



いつでもおいしい
超長持ち45日間!

シャリ持慢は、賞味期限が45日間。必要なときに必要なだけパックから取り出して美味しい寿司シャリが用意できます。



これがあれば超便利!
いろんなニーズに応える「シャリ持慢」

- 居酒屋に**寿司メニュー**が追加できます。
- 創作料理などのお店で、**アイデアメニュー**に対応。
- ファミリーレストランのメニューに**寿司**が追加できます。
- **今まで寿司メニューが出来なかった**飲食店に…。
- **少しの寿司オーダー**に対応できなかったお店で…。
- 寿司作りの**職人がいない**お店で…。
- 回転寿司の**オーダー予備**に使用できます。

その他、アイデア次第で使い道はいろいろ

名称	包装米飯(酢飯)
原材料名	うるち米(愛知県産あいちのかおり)、調味酢(醸造酢、麦芽糖、砂糖、食塩、大豆多糖類)、植物油、トレハロース、酸味料、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、スクラロース)(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)
入数	200g(約20g×10個)×4/パック×6シート
賞味期限	製造日より45日間
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい
製造者	愛知県経済農業協同組合連合会 炊飯加工センター 愛知県安城市今本町東向山6-1

栄養成分(100g中)

エネルギー	168kcal
タンパク質	2.1g
脂質	0.3g
炭水化物	38.9g
ナトリウム	592mg

(日本食品分析センター算出)

《調理方法》●点線までフタをはがし電子レンジで加熱してからご使用下さい。

【加熱時間目安】
500W:約1分20秒、700W:約1分10秒、
1000W:約55秒、1500W:約40秒

《注意事項》●加熱後商品を取り出す際は、やけどに注意して下さい。●加熱および開封後は賞味期間に関わらず、当日にご使用下さい。●パッケージに傷が付きますと品質不良の原因となりますので、取り扱いにはご注意ください。



JA あいち 経済連 炊飯加工センター

〒446-8506 安城市今本町東向山6-1 TEL.0566-97-1611



お問い合わせはこちらまで