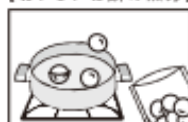


【おいしいお餅の煮方】



水から煮て、沸騰したら、弱火にして2分位煮た後、火を止めてお待ちください。やわらかくなったからお召し上がりください。

【おいしいお餅の焼き方】



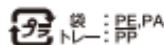
オーブントースターで4～5分加熱してください。焼き終わってもそのまま1分程おくと、余熱により中までやわらかくなります。

※調理時間等は調理器具やお餅の量により異なりますのでご注意ください。

名 称	丸もち
原 材 料 名	水稲もち米 (魚沼産こがねもち)
内 容 量	225g
賞味期限	同一面に記載
保 存 方 法	直射日光、高温、多湿を避けて保存して下さい
製 造 者	株式会社ゆのたに 〒946-0084 新潟県魚沼市 宇津野57-1 TEL 025-793-1111



4 908392 111808



袋 : PE/PA
トレ : PP



- 高温になると食べ物がのどにつまりやすくなりますので、餅を食べる際には十分注意してお召し上がりください。
- 餅は、食べやすい大きさにして、口の中でよく噛んでお召し上がりください。

使用上の注意

- 直射日光、高温、多湿の場所での保存は避けてください。
- 餅は「生もの」ですので、カビが生える事があります。袋開封後は冷蔵庫に保存して、お早めにお召し上がりください。
- 賞味期限は、袋が未開封の状態での品質が保たれる期間です。
 - 外気温の変化により、袋の中に水滴が発生する事がありますが、品質上問題はありません。
 - もち米由来の胚芽や米の黄色部が混入する場合がありますが、品質上問題はありません。

お気づきの点がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。

栄養成分表示 (100g当たり)

熱 量	251 kcal
たんばく質	4.3 g
脂 質	0.4 g
炭 水 化 物	57.5 g
食塩相当量	0 g

(推定値)

栄養成分表示 (100g当たり)

熱 量	251 kcal
たんばく質	4.3 g
脂 質	0.4 g
炭 水 化 物	57.5 g
食塩相当量	0 g

(推定値)

名 称	生切り餅
原材料名	水稲もち米 (魚沼産こがねもち)
内 容 量	300g
賞味期限	同一面に記載
保存方法	直射日光、高温、多湿を避けて保存して下さい
製 造 者	株式会社ゆのたに 〒946-0084 新潟県魚沼市 宇津野57-1 TEL 025-793-1111

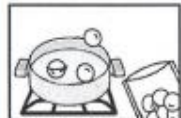


4 908392 111754



袋 : PE/PA
トレ : PP

【おいしいお餅の煮方】



水から煮て、沸騰したら、弱火にして2分位煮た後、火を止めてお待ちください。
やわらかくなったらお召し上がりください。

【おいしいお餅の焼き方】



オーブントースターで4～5分加熱してください。
焼き終わってもそのまま1分程おくと、余熱により中までやわらかくなります。

※調理時間等は調理器具やお餅の量により異なりますのでご注意ください。

名 称 切もち
原 材 料 名 水稲もち米
(魚沼産こがねもち)
内 容 量 170g
賞 味 期 限 同一面に記載
保 存 方 法 直射日光、高温、多湿を
避けて保存して下さい
製 造 者 株式会社ゆのたに
〒946-0084
新潟県魚沼市
宇津野57-1
TEL 025-793-1111



4 908392 111396

袋 :PE,PA
トレ-:PP



- 高齢になると食べ物のどにづまりやすくなりますので、餅を食べる際には十分注意してお召し上がりください。
- 餅は、食べやすい大きさにして、口の中でよく噛んでお召し上がりください。

使用上の注意

- 直射日光、高温、多湿の場所での保存は避けてください。
- 餅は「生もの」ですので、カビが生える事があります。袋開封後は冷蔵庫に保存して、お早めにお召し上がりください。
- 賞味期限は、袋が未開封の状態での品質が保たれる期限です。
・外気温の変化により、袋の中に水滴が発生する事がありますが、品質上問題はありません。
- ・もち米由来の胚芽や米の着色部が混入する場合がありますが、品質上問題はありません。

お気づきの点がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。

栄養成分表示 (100g当たり)

熱 量	251 kcal
たんばく質	4.3 g
脂 質	0.4 g
炭 水 化 物	57.5 g
食塩相当量	0 g

(推定値)

名 称 生切り餅(よもぎもち)
原 材 料 名 水稲もち米(新潟県産こがねもち)、よもぎ、食塩
内 容 量 240g
賞味期限 枠外下部に記載
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください
販 売 者 株式会社 ゆのたに
〒946-0084 新潟県魚沼市宇津野57-1
TEL 025-793-1111

製 造 所 越後製菓株式会社 川口工場
新潟県長岡市川口中山301-1

所属全国団体名 全国餅工業協同組合

「農事組合法人蟹の里について」

新潟県上越市の北部に位置し、北に雲峰米山、南に妙高山、西に日本海と自然豊かな頸城平野の地で、耕作をしている農事組合法人です。
この耕作地は、毎年6月になると名称の由来である「ホタル」が飛び交う自然環境豊かなところで、蟹の里では、ホタルやその他の動植物保護のため、田んぼの畦に除草剤を散布しない等の環境に配慮した米づくりを行っております。

「特別栽培米について」

特別栽培米は、農薬・化学肥料を減らして栽培したお米です。
越後杵つきもちは、蟹の里で栽培した、特別栽培米の新潟県産こがねもちのみを使用しております。

栄養成分表示 (100g当り)

エネルギー	224kcal
たんばく質	5.5 g
脂 質	0.4g
炭 水 化 物	49.6g
食塩相当量	0.5g



4 908392 368479

袋 :PE,PA
トレ-:PP

使用上の注意

●直射日光、高温、多湿の場所での保存は避けてください。●餅は「生もの」ですので、カビが生える事があります。袋開封後は冷蔵庫に保存して、お早めにお召し上がりください。●賞味期限は、袋が未開封の状態での品質が保たれる期限です。・外気温の変化により、袋の中に水滴が発生する事がありますが、品質上問題ありません。・もち米由来の胚芽や米の着色部が混入する場合がありますが、品質上問題ありません。お気づきの点がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。

名称 生切り餅(まめもち)
原材料名 水稻もち米(新潟県産こがねもち)、黒大豆、食塩
内容量 240g
賞味期限 枠外下部に記載
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください
販売者 株式会社 ゆのたに
〒946-0084 新潟県魚沼市宇津野57-1
TEL 025-793-1111

製造所 越後製菓株式会社 川口工場
新潟県長岡市川口中山301-1

所属全国団体名 全国餅工業協同組合

「農事組合法人蟹の里について」

新潟県上越市の北部に位置し、北に雲峰米山、南に妙高山、西に日本海と自然豊かな頸城平野の地で、耕作をしている農事組合法人です。この耕作地は、毎年6月になると名称の由来である「ホタル」が飛び交う自然環境豊かなところです。蟹の里では、ホタルやその他の動植物保護のため、田んぼの畦に除草剤を散布しない等の環境に配慮した米づくりを行っております。

「特別栽培米について」

特別栽培米は、農薬・化学肥料を減らして栽培したお米です。越後枠つきもち米は、蟹の里で栽培した、特別栽培米の新潟県産こがねもち米のみを使用しております。

栄養成分表示(100g)当り

エネルギー	247kcal
たんぱく質	7.9 g
脂 質	1.3g
炭水化物	50.8g
食塩相当量	0.7g



袋 :PE,PA
トレイ:PP

使用上の注意

●直射日光、高温、多湿の場所での保存は避けてください。●餅は「生もの」ですので、カビが生える事があります。袋開封後は冷蔵庫に保存して、お早めにお召し上がりください。●賞味期限は、袋が未開封の状態で品質が保たれる期限です。・外気温の変化により、袋の中に水滴が発生する事がありますが、品質上問題ありません。・もち米由来の胚芽や米の着色部が混入する場合がありますが、品質上問題ありません。お気づきの点がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。