

エコープ炊飯器で赤飯おこわ



○北海道産のもち米・小豆を使用しているので安心です。

○着色料を使用せず小豆の煮汁で自然な色合いに仕上げました。

○ご家庭の炊飯器で、簡単に炊きたての赤飯おこわを作れます。



◇袋に入っているもの◇

- ①おこわ用もち米（無洗米） ～北海道産
- ②赤飯用の豆（小豆） ～北海道産
- ③赤飯用の煮汁（小豆煮汁、酒精）～北海道産



炊飯器に①～③と水250ml、塩小さじ1/2を混ぜて炊くだけ！！

☆炊き上がったら、よく混ぜて10～15分蒸らしてください



商品内容

- 規格 : 390g
(2合炊き)
無洗米280g
小豆40g
煮汁70g
- 賞味期限 : 8ヶ月
- アレルギー物質 : なし

【お赤飯 豆知識】

◆なぜ、お祝いの日にお赤飯を食べるの？

●赤飯の赤に秘密があり、昔は赤という色には呪力があって、災いを避ける力があると信じられていました。魔除けの意味を込めて、祝いの席でふるまわれるようになりました。

祝儀用となったのは室町時代で、江戸時代後期には一般庶民のハレの日の食卓にまで広まったのです。（出典：赤飯文化啓発協会）