



〈商品名〉

## アンデスキヌア300g

〈本品の特徴〉

キヌアは、必須アミノ酸・たんぱく質・食物繊維・鉄分を含んでおります。日々、お身体の健康維持や食事を気かけられる方は、ご利用ください。

使用原材料

### キヌア(キノア)



栄養成分表示(100g当り)

|          |          |
|----------|----------|
| エネルギー    | 370 kcal |
| たんぱく質    | 14.3 g   |
| 脂質       | 6 g      |
| 炭水化物     | 67.7 g   |
| 糖質       | 61.1 g   |
| 食物繊維     | 6.6 g    |
| 食塩相当量    | 0 g      |
| カルシウム    | 49.1 mg  |
| カリウム     | 696 mg   |
| 鉄        | 3.84 mg  |
| リジン      | 0.79 g   |
| ヒスチジン    | 0.40 g   |
| フェニルアラニン | 0.54 g   |
| ロイシン     | 0.85 g   |
| イソロイシン   | 0.50 g   |
| メチオニン    | 0.29 g   |
| バリン      | 0.64 g   |
| スレオニン    | 0.50 g   |
| トリプトファン  | 0.17 g   |

◆ 本品のご使用方法

- ※ご家庭の普通の炊飯器でおいしく炊けます。  
水の量は普通の白米を炊くときとほとんど同量でできます。
- ①白米2に対し本品1の割合でまぜて炊くと普通の御飯と同じ位においしく炊けます。
  - ②キヌアサラダの場合  
本品を水洗いして、鍋で15分程ゆでる。水をよく切り、キュウリ、玉ねぎ、セロリ、にんじんなど季節の野菜を入れ、ドレッシング又はマヨネーズをまぜ合せて出来上がりです。冷蔵庫で冷やすと一層おいしく召し上がれます。
  - ③雑炊、炊き込み御飯、てんぷらの衣、スープにご利用ください。



キヌアは、アガサ科の一年草で、  
たんぱく質・食物繊維・鉄分を含んだ穀物です。



ご注意

- ◇ 本商品は、そばを加工している工場で製造しております。

☆ 問屋様向け情報 ☆

|                 |                      |    |      |
|-----------------|----------------------|----|------|
| 商品名             | アンデスキヌア300g          |    |      |
| 商品コード           | 67186                |    |      |
| ケース入数           | 20                   | 規格 | 300g |
| JANコード          | 4901027671869        |    |      |
| ITF(集合包装コード14桁) | 14901027671866       |    |      |
| 賞味期限            | 2 ㄱ年                 |    |      |
| 商品サイズ/重量        | 140×20×220mm/315g    |    |      |
| ケースサイズ/重量       | 348×261×224mm/6.71kg |    |      |
| 包装資材材質          | 化粧袋                  | プラ |      |
| 店頭発売日           | 発売中                  |    |      |

