

シナモン風味の福もち入りおしるこ ～やわらか福もちを使ったレシピ～



調理時間(目安)
10分程度

■材料【1人分】

やわらか福もち	40g
こしあん	40g
水	30g
塩	0.1g
シナモンパウダー	少々

■作り方

- ①やわらか福もちは、1cm幅に切って沸騰したお湯に入れ、中火で1～2分茹でる(召し上がる方の状態に合わせて、茹で時間を調節して下さい)。
- ②鍋にこしあん、水、塩を入れて温める。
- ③器に②を入れ、①を盛り、シナモンパウダーを振る。

！ご注意！

召し上がる方の状態に合わせて、ご提供下さい。

■栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)
170	3.8	0.3	38.6
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
41	18	29	0.1

やわらか福もちのカリウムは上限値で計算しております。

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算
弊社商品は商品パッケージの栄養成分表示から計算

■使用製品



やわらか福もち

