

クノール フンギ茸とポルチーニ茸のリゾット 調理法

全て天然素材を使っています

- ・防腐剤未使用
- ・グルタミン酸（人工調味料）未使用

鍋に 0.5 リットル（2.5 カップ）の水を入れます。

袋の中身を全部 鍋に移します。

沸騰するまでかき混ぜながら温めます。



沸騰したら、中火にして約 15 分間、蓋をしないで、時々かき混ぜながら（特に最後の方は焦げ付かないようかき混ぜる）水気が米に充分にしみ込むまで温めます。

（電子レンジの場合）

電子レンジが使える適当な鍋に袋の中身を入れます。

0.5 リットル（2.5 カップ）の水を加えます。

かき混ぜた後、760 ワットで 18 分加熱します。

クノール ミラノ風リゾット 調理法

全て天然素材を使っています

- ・防腐剤未使用
- ・グルタミン酸（人工調味料）未使用

鍋に 0.5 リットル（2.5 カップ）の水を入れます。

袋の中身を全部 鍋に移します。

沸騰するまでかき混ぜながら温めます。



沸騰したら、中火にして約 15 分間、蓋をしないで、時々かき混ぜながら（特に最後の方は焦げ付かないようかき混ぜる）水気が米に充分にしみ込むまで温めます。

（電子レンジの場合）

電子レンジが使える適当な鍋に袋の中身を入れます。

0.5 リットル（2.5 カップ）の水を加えます。

かき混ぜた後、760 ワットで 18 分加熱します。

クノール アスパラガスのリゾット 調理法

全て天然素材を使っています

- ・防腐剤未使用
- ・グルタミン酸（人工調味料）未使用

鍋に 0.5 リットル（2.5 カップ）の水を入れます。

袋の中身を全部 鍋に移します。

沸騰するまでかき混ぜながら温めます。



沸騰したら、中火にして約 15 分間、蓋をしないで、時々かき混ぜながら(特に最後の方は焦げ付かないようかき混ぜる)水気が米に充分にしみ込むまで温めます。

(電子レンジの場合)

電子レンジが使える適当な鍋に袋の中身を入れます。

0.5 リットル（2.5 カップ）の水を加えます。

かき混ぜた後、760 ワットで 18 分加熱します。

おばあちゃんの秘密のレシピ

クノール パスタと豆の煮込み 調理法

全て天然素材を使っています

- ・防腐剤未使用
- ・グルタミン酸（人工調味料）未使用
- ・染料未使用

鍋に 750ml（3 カップ）の水を入れます。

袋の中身を全部 鍋に移します。

沸騰するまでかき混ぜながら温めます。



沸騰したら、弱火にして約 7 分間、蓋をしないで、時々かき混ぜながら温めます。

STAR フンギ茸とポルチーニ茸のリゾット 調理法

- ・ 100%イタリア産米
- ・ 防腐剤未使用
- ・ グルタミン酸（人工調味料）未使用

小鍋に 600ml の水を入れます。
袋の中身を全部 鍋に移します。
沸騰するまで良くかき混ぜながら温めます。
沸騰したら、火を弱め約 15 分間、蓋をしないで、
時々かき混ぜながら煮ます。



アンチョビのペースト

内容：アンチョビ、塩、ひまわり油

使い方：

ピザ、サンドウィッチ、サラダなど全ての味付け、香りづけに適しています。