

仏膳お供えセット

きちんと御給仕したいけど
精進料理を作るのは大変
こちらはフリーズドライ食品で
具材がトレイに小分けされていますので
そのままお湯を注ぐだけで
簡単に精進料理をお供えできます
お下がりも頂くこともできます

袋から出して
サッとのお湯を
注ぐだけ!



作り方

- ①御膳と40～50度のお湯を用意します
- ②とうふ、わかめを先に汁碗に入れ、
付属の味だしを少々ふりかけ、お湯を注ぎます
- ③残りの具材はトレイに入れたままの状態
(枝豆・しいたけ・人参・花麩・いんげん・凍り豆腐)
に、残りの味出しを全てふりかけて、お湯を注ぎます
- ④桜漬けにお湯だけを注ぎ、具材が全て戻りましたら
仏膳に盛り付けて完成です

※ご飯のみ、別途ご用意ください
※消費期限約1年

仏膳お供えセット
ロット：100個

株式会社キタジマは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

※実際の商品は、画像と多少異なる場合がございますのでご了承下さい。



ブライダル&セレモニー総合商社
株式会社 **キタジマ**



<http://www.kitajima-co.com/>

本社：0776-54-0218

札幌：011-814-0050

仙台：022-746-8187

関東：0776-54-0218

岡山：086-420-1002

福岡：092-504-5525

2022.07