



SUNCRAFT

企画書コード041130-1/改14

みそ汁上手

使い方

パック味噌から取り出すのにご使用下さい。

健康づくりに最適!

みその分量が調節できるので、みそ汁作りの減塩に便利です。

料理や人数に合わせて必要なみその量をはかることができます。

これ1つで量ってまぜる!

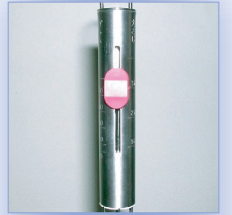


取り出したら、そのまま鍋の中で溶かせます。

目盛りを合わせてみその量を調節し、必要な分量だけ味噌を取り出せます。

グラム

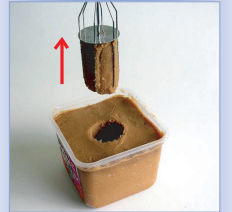
大さじ



1. 味噌をお湯の量に合わせて、ハンドル部の目盛りを合わせます。



2. 味噌の中に本体の計量板に当たるまで押し込み、60度以上回します。



3. 本体を引き抜くと計量された味噌が取り出せます。
※味噌が少量になり、計量板に達しない時は2、3回繰り返すと味噌がせり上がってくるので計量できます。



4. 下方の四隅の味噌は、本体の先端を当てて回すと隅も取ることができます。

みそ汁上手 企画書

品番	品名		本体価格		
108206	KJ-150 みそ汁上手 6個吊り下げセット		セット価格 ¥9.000	吊り下げ台紙付きサイズ 約665mm×180mm×100mm	
◆セット商品明細 (下記商品6個を吊り下げ式にセット)					
品番	品名		本体価格	JANコード	
108202	KJ-150	みそ汁上手	1個	¥1.500	4971884 108228
サイズ	商品裸サイズ	約234mm×38mm×38mm	約52g		
	台紙付サイズ	約295mm×80mm×40mm	約75g		
品質表示	本体/18-8ステンレス 指当て/ポリプロピレン (耐熱温度90℃)		口	元/66ナイロン (耐熱温度180℃)	