

ごはんが とまらな い

離乳食後の
幼児食にも
おすすめ



ビタミンA 8倍! (※)

希少な千葉県産“江戸前生のり”でつくる、
無添加のり佃煮。素材の違いが味の違い。
ひと口ごとに本物の旨みが広がります。

海苔は「海の野菜」といわれるほど、良質なたんぱく質、カルシウム、ビタミンAなど、栄養バランスに優れています。幼児も喜んで食べる、という声を多くいただく商品です。

※ むすびのり ビタミンA 204 μ g (推定値)
一般のり佃煮 ビタミンA 23 μ g
(参照元: 日本食品標準成分表(八訂)2023年より)
【上記数値は、100gあたりの栄養成分値】