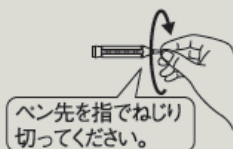


◎使い方

ボウルに40～50℃のお湯を入れ、ペンチョコをつけて柔らかくします(目安約3分)。ペンチョコの先を指でねじり切ります。
※ペンチョコが冷えて固くなってしまったら、空のボウルに入れて湯せんで温めると、再度柔らかくなります。
※保管時の状況により、油脂の結晶が発生したり、油脂が分離することがあります。よくもんでからご使用ください。



ペン先を指でねじり切ってください。

ご注意

- 電子レンジは使用しないでください。
- 湯せんのお湯は熱いので、ヤケドにご注意ください。
- ペンチョコの先で目などをつかないようご注意ください。
- 開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

無印良品 アレンジ用 ペンチョコ

●名称: チョコレートコーティング(チョコレート利用食品) ●原材料名: 【ペンチョコチョコ】砂糖(外国製造、国内製造)、食用精製加工油脂、ショートニング、ココアパウダー、全粉乳、カカオマス/レシチン、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)、【ペンチョコホワイト】砂糖(国内製造)、乳糖、食用精製加工油脂、ショートニング、ココアバター、脱脂粉乳/レシチン、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)、【ペンチョコピンク】砂糖(国内製造)、乳糖、食用精製加工油脂、ショートニング、ココアバター、脱脂粉乳/レシチン、着色料(ビートレッド)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む) ●内容量: 10g×3本 ●賞味期限: 表面上部に記載(開封前) ●保存方法: 直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。 ●販売者: 株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所: 日新化工株式会社 千葉県船橋市高瀬町21-9

本品に含まれるアレルギー

乳成分	大豆
milk	soybean



栄養成分表示 (ペンチョコチョコ1本10g当たり)

エネルギー	57kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	3.5g
炭水化物	6.0g
食塩相当量	0g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示 (ペンチョコホワイト1本10g当たり)

エネルギー	56kcal
たんぱく質	0.04g
脂質	3.3g
炭水化物	6.6g
食塩相当量	0g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示 (ペンチョコピンク1本10g当たり)

エネルギー	56kcal
たんぱく質	0.04g
脂質	3.3g
炭水化物	6.5g
食塩相当量	0g

この表示値は、目安です。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

www.muji.com

外袋
チューブ(ペンチョコチョコ)
チューブ(ペンチョコホワイト)
チューブ(ペンチョコピンク)