

無印良品 ミートグラタンの素
(牛肉のポロネーゼとホワイトソース)

●名称:グラタンスープ●原材料名:【ポロネーゼ】牛肉(オーストラリア)、野菜(玉ねぎ、にんじん、にんにく)、トマトペースト、砂糖、フォンデュ、赤ワイン、牛脂、食塩、野菜ペースト、ビーフミートペースト、濃縮赤ワインソース、オニオンエキス、人参エキス、でん粉、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)【ホワイトソース】牛乳(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、ホワイトソース(牛乳、小麦粉、バター、チーズ、食塩、香辛料)、クリーム、ルウ(小麦粉、植物油)、還元水あめ、チキンブイヨン、食塩、バター、砂糖、でん粉/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、トレハロース、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:380g(ポロネーゼ190g、ホワイトソース190g)●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:アリアケジャパン株式会社
長崎県北松浦郡佐々町小浦免字小浦浜1572-21

本品に含まれるアレルギー

小麦 wheat	乳成分 milk	牛肉 beef	大豆 soybean
鶏肉 chicken			

えび・かに・卵・落花生を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。

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

栄養成分表示(1袋380g当たり)

エネルギー	605kcal	炭水化物	34.0g
たんぱく質	14.6g	食塩相当量	4.7g
脂質	45.6g	この表示値は、目安です。	

2509121



4 547315 994892

調理時間の目安 30分

◎キット内容

ポロネーゼ 190g(銀色袋)
ホワイトソース 190g(白色袋)

◎用意する材料(2~3人前)

ショートパスタ 100g
粉チーズまたはシュレッドチーズ 適量
サラダ油 大さじ1
なす 1本(80g)
※なすの代わりに好みの具材(きのこなど)でもおつくりいただけます。

◎つくり方

- ①なすは1cm幅に半月切りにしておきます。
 - ②フライパンに適量の水を入れ、沸騰させたらパスタを入れます。時々かき混ぜながら、規定の時間より2分短くゆでます。
 - ③ゆで上がったならざるにあげ、お湯をきります。
 - ④フライパンにサラダ油を入れて、なすを炒めます。ゆで上がったパスタを加え、ポロネーゼを入れて中火で約2分炒めます。
 - ⑤耐熱容器に④を移し、軽く平らにします。上からホワイトソースをかけて広げます。
 - ⑥チーズをかけ、オーブントースターで加熱し、焼き色がついたら出来上がりです。
- 目安:オーブントースター 1000W
(220~240℃) 6~8分
(オーブンの場合も同様です。)

●おすすめのパスタは、リガトーニですが、ペンネなど他のパスタでもおつくりいただけます。

●本品はレトルトパウチ食品です。
●製品特性上、油がうくことがあります。品質には問題ありません。よくかき混ぜてからお召し上がりください。

ご注意

●調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いを避けてください。●調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。●調理時にソース等がはねるおそれがありますので、ヤケドにご注意ください。●個包装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。●調理後はお早めにお召し上がりください。

外袋
個包装(ポロネーゼ)
個包装(ホワイトソース)