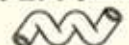


◎材料の一例(1人前)

チェレンターニ 70g、水 250ml、牛乳 150ml、
ブロッコリー 4房(60g)

パスタは、ねじれや穴にスープが入りやすいチェレンターニがおすすめですが、スパゲッティなど他のパスタでもお作りいただけます。

おすすめパスタ
チェレンターニ



◎作り方

- ①鍋に本品1袋と水250mlを入れ、よくかき混ぜ、中火にかけます。
- ②沸騰したら、パスタを入れて軽くかき混ぜます。
お好みの具材を追加し、中火で、パスタに記載のゆで時間で煮込みます。
- ③牛乳150mlを入れて軽くかき混ぜ、沸騰してから2分を目安に煮込み、お好みの硬さになったら出来上がりです。

- 早ゆでのパスタをご使用になる場合は、水を50ml程度減らしてください。
- 具材に、ほうれん草やミニトマトを加えても、おいしく召し上がれます。
- 本品はレトルトパウチ食品です。
- 製品の特性上、色調が変化することがありますが、品質には問題ありません。

ご注意

●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には避けてください。●調理およびお召し上げの際は、ヤケドにご注意ください。●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。●調理後はお早めにお召し上がりください。

無印良品 煮込んでつくるスープパスタの素 海老とチーズのトマトクリーム

●名称:スープパスタのもと●原材料名:乳等を主要原料とする食品(国内製造)、トマトピューレーづけ、ソテードオニオン、ナチュラルチーズ(バルミジャーノ・レッジャーノ)、にんじん、えびエキス、トマトペースト、大豆油、食塩、えび、生クリーム、小麦粉、ガーリック、砂糖、香辛料/トレハロース、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、リン酸塩(Na)、(一部にえび・小麦・乳成分を含む)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:130g●賞味期限:表面下部に記載(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:エム・シー・シー食品株式会社 兵庫県神戸市中央区港島南町4丁目2-8

本品に含まれるアレルゲン

えび	小麦	乳成分
shrimp	wheat	milk

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。

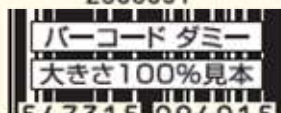
万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。
株式会社良品計画 お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com

栄養成分表示(1袋130g当たり)

エネルギー	146kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	10.7g
炭水化物	8.1g
食塩相当量	4.0g

この表示値は、目安です。

2506091



4 547315 994915



21517451