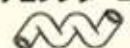


◎材料の一例(1人前)

チェレンターニ 70g、水 450ml、ミニトマト 4個

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



◎つくり方

①鍋に本品1袋と水450ml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、お好みで具材を追加します。

中火で、パスタに記載のゆで時間プラス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100ml程度減らしてください。

●具材に、玉ねぎやキャベツを加えても、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 ボンゴレビアンコ

●名称:スープパスタのもと●原材料名:白ワイン(イタリア製造)、エリンギ、あさり、貝エキス、大豆油、トマト、ガーリック、食塩、昆布エキス、ローストガーリックペースト、酵母エキス、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、乳化剤、(一部に豚肉を含む)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量: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:石田缶詰株式会社 静岡県焼津市大住1176番地

本品に含まれるアレルギー えび・かに・小麦・卵・乳成分・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。

豚肉
pork

本品で使用しているあさは、えび、かにが共生しています。

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。

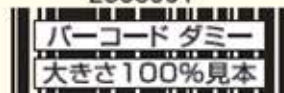
株式会社良品計画 お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com

栄養成分表示(1袋130g当たり)

エネルギー	105kcal
たんぱく質	3.1g
脂質	7.9g
炭水化物	5.3g
食塩相当量	3.6g

この表示値は、目安です。

2506091



4 547315 994922



61517341