

調理時間の目安 45分

◎キット内容

魚介パエリアの素 スープ 53.5g

魚介パエリアの素 具材 145g

◎用意する材料

お米 2合(180mlカップ×2)

●追加するおすすめの具材

海老、パプリカ、アスパラガス

※冷凍の具材は必ず解凍してから使用してください。

◎つくり方

①お米2合、水500ml、「パエリア用スープ」をフライパン(直径26~28cm推奨)に入れて、よくかき混ぜ、平らにします。

②「具材」をお米の上にまんべんなく乗せて、平らにします。

●お好みで具材を追加する場合には、この時に一緒にお米の上に乗せてください。

●仕上がりをイメージしながら具材を乗せると、きれいに仕上がります。

③強火で全体が軽く沸騰するまで加熱します。

④沸騰したら火を弱火にし、蓋をして弱火のまま15分加熱します。

●蓋がない場合はアルミホイルでフライパンの上部を覆ってください。

⑤火を消し、蓋をしたまま15分蒸らします。

●水分が多く感じた場合は蓋をせずに弱火で3~5分加熱して水気を飛ばします。

◎炊飯器調理の場合

①お米2合をとぎ、「パエリア用スープ」と「具材」を入れます。

②水を白米2合を炊く時と同じ目盛まで入れ、軽くかき混ぜて炊飯します。

●お好みで具材を追加する場合には、かき混ぜた後に具材を乗せて、炊飯を開始してください。

●品質保持の為、開封後はすぐに炊飯し、タイマー予約での炊飯、及び保温は避けてください。(長時間おかれますと具材が傷むことがあります。)

●本品の具材はレトルトパウチ食品です。

●製造工程上、外袋に小さな穴をあけていますが、品質には問題ありません。

ご注意

●除去処理をしておりますが、本品に使用しているアサリには、稀に微小な貝殻や、砂が残っていることがありますので、注意してお召し上がりください。●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には避けてください。●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。●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(具材)

個包装(スープ)

無印良品 フライパンでつくる 魚介パエリアの素

●名称:パエリアのもと●原材料名:【具材】トマト・ジュースづけ(中国製造)、ボイルアサリ、マッシュルーム水煮、ボイルイタヤ貝柱、野菜(玉ねぎ、にんにく)、でん粉、こめ油、食塩【スープ】なたね油(国内製造)、食塩、砂糖、たん白加水分解物、にんにく、えびエキス末、酵母エキス、黒こしょう末、サフラン末/酒精、着色料(クチナシ、カラメル)、増粘剤(キサンタン)、(一部にえびを含む)●殺菌方法:具材は気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:198.5g(具材145g、スープ53.5g)●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 具材:ヤマモリ株式会社 松阪工場
三重県松阪市大口町字新地1672-7
スープ:ヤマモリ株式会社 桑名工場
三重県桑名市森忠465-4

本品に含まれる
アレルゲン

えび
shrimp

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。

本品で使用しているアサリは、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198.5g当たり)

エネルギー 218kcal 炭水化物 10.5g

たんぱく質 8.1g 食塩相当量 8.6g

脂質 15.9g この表示値は、目安です。

2507311



4 547315 995141