

無印良品 出雲そば

●名称:半生そば●原材料名:【めん】そば粉(国内製造)、小麦粉、食塩、(一部に小麦・そばを含む)【つゆ】しょうゆ(国内製造)、かつおエキス、食塩、砂糖、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキス、みりん、昆布エキス、かつおぶし、乾しいたけ、乾燥昆布／酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)●内容量:260g(めん100g×2食、つゆ30g×2食)●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。●使用上の注意: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。●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:有限会社本田商店
島根県雲南市木次町里方1093-44

本品に含まれる
アレルギー

小麦	そば	大豆
wheat	buckwheat	soybean



栄養成分表示(1食分(めん100g、つゆ30g)当たり)

エネルギー	318kcal	炭水化物	61.5g
たんぱく質	12.4g	食塩相当量	5.5g
脂質	2.5g	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
個包装(めん)
個包装(つゆ)

調理時間の目安 7分

◎キット内容

そば 100g (1人前)×2袋
そばつゆ 30g (1人前)×2袋

◎かけそば(温かいそば)のつくり方(1人前)

- ①1リットル以上の沸騰したお湯に「そば(1袋)」をふりいれ、はしで軽くほぐし4分ゆでます。
お湯がふきこぼれないように火加減を調節してください。
- ②そばがゆで上がる前に、どんぶりに「そばつゆ(1袋)」を熱湯(250ml)で割り、よくかき混ぜます。
- ③ゆで上がったそばをざるにあげ、お湯を切り②のそばつゆにいれます。

◎ざるそば(冷たいそば)で食べる場合

- ①「そばつゆ(1袋)」を100mlの水で薄めます。
- ②ゆで上がったそばをざるにあげ、流水でさっと洗いを切ります。
- ③椀又はざる等に移し薬味を添えて、そばつゆとお召し上がりください。

◎釜揚げそばで食べる場合

- ①ゆで上がったそばをそのまま、どんぶりに取り上げ、ゆで湯を適量入れます。
- ②薬味を添え「そばつゆ(1袋)」を加えてお召し上がりください。
そばつゆはお好みの濃さに調整してください。

●めんが個包装内に付着した部分は、色が黒く見えますが、品質には問題ありません。

●めん個包装内に結露が生じる場合がありますが、品質には問題ありません。

ご注意

●開封の際に中身が飛び散ることがありますので、ご注意ください。●めんには品質保持剤の袋が入っておりますが、この袋は食べられませんので、開封後はお捨てください。(この袋は空気にふれますと熱くなることがあります。)●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。●本品は熱源または火気のそばに近づけないでください。●賞味期限は外袋開封前のものですので、開封後はお早めにお召し上がりください。●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。