

◎材料の一例(1人前)

チェレンターニ 70g、水 250ml、牛乳 150ml、ほうれん草 1株(40g)

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つくりいただけます。

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。
- 具材にきのこを加えたり、牛乳の代わりに豆乳で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、パウチの内側に香味油が付着していますが、品質には問題ありません。良く絞り出してお使いください。●製品中に黒い粒が見られることがありますが、これは鮭の皮の一部ですので、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、鮭の骨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。
- 牛乳の吹きこぼれにご注意ください。●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。●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 サーモンとマスカルポーネクリーム

●名称:スープパスタのもと●原材料名:さけフレーク(さけ、食塩)(ベトナム製造)、クリーム、油脂加工食品、脱脂粉乳、香味油、チーズ、さけエキス、なたね油、にんにく、ドライトマト、ワイン、小麦粉、食塩、砂糖、でん粉、ガーリックパウダー、ディル、酵母エキス、黒コショウ、白コショウ、(一部に小麦・乳成分・さけ・大豆を含む)●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:株式会社にしき食品 空港南工場 宮城県岩沼市空港南1-1-1

本品に含まれるアレルゲン

小麦	乳成分	さけ	大豆
wheat	milk	salmon	soybean

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130g当たり)

エネルギー	267kcal
たんぱく質	8.5g
脂質	21.7g
炭水化物	9.4g
食塩相当量	3.1g

この表示値は、目安です。

2506181



4 548076 424505

この商品のパッケージの一部には、リサイクル素材のフィルムと植物由来原料のインキを使用しています。

