

◎材料の一例(1人前)

コンキリエ 70g、  
水 450ml、キャベツ 1枚(50g)

パスタは、くぼみにスープが入りやすく、スプーンですくって  
食べやすいコンキリエがおすすめですが、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  
コンキリエ



◎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、大根やきのこを加えても、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。

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 香味野菜とポルペッテ

●名称:スープパスタのもと●原材料名:肉団子(食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(たまねぎ、にんにく)、パン粉、  
砂糖、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料、酵母エキス、乾燥卵白)(国内製造)、野菜(じゃがいも、にんじ  
ん、セロリ)、野菜ペースト、炒めたたまねぎ、小麦粉、野菜ブイヨン、ひよこ豆ピューレー、食塩、チキンエキス  
調味料、香辛料、でん粉、砂糖、酵母エキス/加工デンプン、セルロース、貝Ca、炭酸水素Na、(一部に  
小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌  
●内容量:140g●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ギー

| 小麦    | 卵   | 乳成分  | 大豆      | 鶏肉      | 豚肉   | ゼラチン    |
|-------|-----|------|---------|---------|------|---------|
| wheat | egg | milk | soybean | chicken | pork | gelatin |

えび・かに・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140g当たり) |         |
|-------------------|---------|
| エネルギー             | 108kcal |
| たんぱく質             | 6.3g    |
| 脂質                | 3.4g    |
| 炭水化物              | 13.0g   |
| 食塩相当量             | 3.4g    |

この表示値は、目安です。



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。

