

ご注意

●スパイスミックスは風味付けのために加えておりますので取り出してお召し上がりください。●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。●スパイスミックス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。●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。

無印良品 手づくりキット

トムヤムクン(タイのレモングラスと唐辛子のスープ)

●名称:手づくりキットトムヤムクン●原材料名:[トムヤムソース]トムヤムペースト(レモングラス、植物油、食塩、砂糖、ガラシ、ホムデン、カフィアライムリーフ、ライム、にんにく、唐辛子、干しえび)、魚醤(魚介類)、ココナッツミルク、チリオイル(大豆油、唐辛子)、レモングラス、大豆油、砂糖、食塩、唐辛子/酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、パプリカ色素、(一部にえび・大豆・魚醤(魚介類)を含む) [フィッシュソース]魚醤(魚介類) [スパイスミックス]ガラシ、レモングラス、唐辛子、カフィアライムリーフ●内容量:120g(トムヤムソース100g、フィッシュソース10g、スパイスミックス10g)●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。●原産国名:タイ●輸入者:株式会社アライドコーポレーション 神奈川県横浜市青葉区あざみ野1-4-3●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

本品に含まれるアレルギー

えび shrimp	大豆 soybean	魚介類 seafood
--------------	---------------	----------------

かに・小麦・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。

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

2311241



調理時間の目安 10分

◎キット内容

トムヤムソース 100g

スパイスミックス 10g

フィッシュソース 10g

◎用意する材料

むきえび 6尾

しめじ 1/2株(50g)

ミニトマト 6個

砂糖 小さじ1(3g)

牛乳 大さじ2(30ml)

水 350ml

◎つくり方

①しめじは石づきを取り小房にわけて、ミニトマトはヘタを取っておきます。

②鍋に水350mlとスパイスミックスを入れて、沸騰したら2～3分煮込みます。

※スパイスミックスの唐辛子を刻んで加えると、より辛く仕上がります。

③トムヤムソース、えび、しめじ、ミニトマト、砂糖、牛乳を加え、更に1分煮込みます。

④えびに火が通ったら、仕上げにフィッシュソースを入れます。

●仕上げに香葉をトッピングするとよりおいしくなります。

栄養成分表示(1袋120g当たり)

エネルギー 323kcal 炭水化物 18.4g

たんぱく質 5.0g 食塩相当量 8.3g

脂質 25.4g この表示値は、目安です。



外袋

個包装(トムヤムソース)

個包装(フィッシュソース)

個包装(スパイスミックス)