

## 調理時間の目安 60分 (炊飯時間を含む)

### ◎キット内容

カオマンガイごはんの素 48g(透明袋)

カオマンガイツけだれ 60g(銀色袋)

### ◎用意する材料

鶏もも肉 1枚(200~300g)

お米 2合(180mlカップ×2)

### ◎つくり方

①お米2合をとぎ、ごはんの素(透明袋)を入れます。

②水を白米2合炊く時と同じ目盛まで入れ、軽くかき混ぜます。

③鶏もも肉を皮目が上になるようにのせて炊飯します。

※早炊き機能は使用しないでください。

④炊き上がったら、鶏もも肉を取り出して切り、炊いたごはんと一緒に皿に盛りつけます。

⑤つけだれ(銀色袋)をお好みの量つけて、お召し上がりください。

●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。

●追加具材はきゅうりとトマトがおすすめです。

### 栄養成分表示(1袋108g当たり)

エネルギー 211kcal 炭水化物 39.7g

たんぱく質 3.1g 食塩相当量 9.3g

脂質 4.4g この表示値は、目安です。



外袋  
個包装(つけだれ)  
個包装(ごはんの素)

### ご注意

●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。)●炊飯器の機種により作り方が異なることがありますので炊飯器の説明書などを参考にしてください。●無洗米をお使いの場合は、お使いの無洗米の表示に合わせて水加減をし、芯が残らないよう、しばらく水につけてから具材を入れてください。●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。●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

カオマンガイ(タイの鶏炊き込みごはん)

●名称:手づくりキット カオマンガイ●原材料名:  
【つけだれ】味噌、マルトデキストリン、砂糖、醸造酢、しょうが、異性化液糖、スイートソイソース(糖蜜、醤油、砂糖)、コリアンダーの根、にんにく、唐辛子/増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)【ごはんの素】にんにく、醤油、食塩、砂糖、しょうが、ガランガル、大豆油、ホムデン、レモンガラス、しょうがパウダー/pH調整剤、安定剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V,E)、(一部に小麦・大豆を含む)●内容量:108g(つけだれ60g、ごはんの素48g)●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ゲン

小麦 wheat	大豆 soybean
-------------	---------------

えび・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。

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

2312051

