

化学調味料・合成着色料・香料不使用

## 調理時間の目安 25分

◎キット内容

ビーフン 120g

パッキーマオソース 60g

フィッシュソース 10g

◎用意する材料

豚肉 120g

小松菜 2株(80g)

しめじ 1/2株(50g)

油 大さじ2(30ml)

◎つくり方

①豚肉は一口大、小松菜は5cm幅に切り、しめじは石づきを取り小房にわけておきます。

②沸騰したお湯でビーフンを5分茹でて、ザルにあげておきます。

※戻しすぎにご注意ください。

③フライパンを中火で熱して油を入れ、豚肉を加え火が通るまで炒めます。

④②のビーフン、小松菜、しめじ、パッキーマオソースを加え、野菜がしんなりするまで炒めます。

※ビーフンが固い時は少し水を加えてください。

⑤仕上げにフィッシュソースを加え、軽く炒めます。

●追加具材はえびとヤングコーンがおすすめです。

栄養成分表示(1袋190g当たり)

エネルギー	588kcal	炭水化物	105.6g
たんぱく質	12.7g	食塩相当量	6.0g
脂質	12.7g	この表示値は、目安です。	



外装:PP  
内装(ビーフン):PE,PET  
内装(パッキーマオソース):PE,PP,EVOH  
内装(フィッシュソース):PE,PET

●ビーフンの黒い点は、原料のお米に由来するものです。

ご注意

●香辛料が入っており強い辛みが特長の製品です。小さなお子様、辛いものが苦手な方はお控えください。●ビーフンは炒めている間に徐々に柔らかくなりますので、水を加えすぎないようにご注意ください。●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。●調理時にソース等がはねるおそれがありますので、ヤケドにご注意ください。●個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

パッキーマオ(タイの辛口バジル炒め麺)

●名称:手づくりキット パッキーマオ●原材料名:ビーフン(米、食塩)、パッキーマオソース(ひまわり油、ホーリーバジル、にんにく、醤油、唐辛子、シャロット、魚醤(魚介類)、オイスターソース、砂糖、食塩、酵母エキス、スイートソイソース(糖蜜、醤油、砂糖)、スイートバジル/増粘剤(加工でん粉)、pH調整剤、安定剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)、フィッシュソース(魚醤(魚介類))●内容量:190g(ビーフン120g、パッキーマオソース60g、フィッシュソース10g)●賞味期限:表面上部に記載●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 東京都豊島区東池袋4-26-3

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	大豆 soybean	魚介類 seafood
-------------	---------------	----------------

えび・かに・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。

万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様相談室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り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

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

2101072



4 550344 604298