

調理時間の目安 30分

◎キット内容

タピオカライスペーパー 30g(6枚以上)

春雨 30g

ゴイケンつけだれ 40g

●タピオカライスペーパーは重量包装のため、6枚以上入っている場合があります。

◎用意する材料

むきえび 9尾

大葉 6枚

きゅうり 1/2本(45g)

人参 1/3本(30g)

レタス 2~3枚(60g)

◎つくり方

①えびはゆでて背に沿って半分に切ります。大葉は縦半分に切り、きゅうりと人参は千切り、レタスはライスペーパーよりやや小さめの大きさに切っておきます。

②沸騰したお湯で春雨を2分半ゆでて、ザルにあげ、冷めたら4~5cmに切っておきます。

③ぬるま湯をはったボウルにライスペーパーをさっとくぐらせ、まな板の上におき、具材をのせて手早くしっかり巻きます。

※ライスペーパーは全体が透明になり、少し硬さが残る程度に1枚ずつ戻しながら使ってください。戻しすぎてしまうとくっつき・破れの原因になります。

④つけだれをお好みの量つけて、お召し上がりください。

●追加具材はニラがおすすです。

●えびの代わりに蒸し鶏、大葉の代わりに香葉でもお作りいただけます。

栄養成分表示(1袋100g当たり)

エネルギー	261kcal	炭水化物	63.6g
たんぱく質	1.3g	食塩相当量	3.0g
脂質	0g	この表示値は、目安です。	

外袋
個包装(つけだれ)
個包装(タピオカライスペーパー)
個包装(春雨)

ご注意

●香辛料が入っておりますので辛みがあります。小さなお子様、辛いものの苦手な方が召し上がる際はご注意ください。

●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を避けてください。

●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

ゴイケン(ベトナムの生春巻き)

●名称:手づくりキット ゴイケン●原材料名:【つけだれ】魚醤(魚介類)、砂糖、ライム果汁、醸造酢、にんにく、唐辛子、食塩、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉)、pH調整剤、(一部に魚醤(魚介類)を含む)【タピオカライスペーパー】タピオカでん粉、米粉、食塩【春雨】緑豆でん粉●内容量:100g(つけだれ40g、タピオカライスペーパー 30g、春雨30g)●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 東京都豊島区東池袋4-26-3

本品に含まれる
アレルゲン

魚介類
seafood

えび・かに・小麦・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>

2205271

