

●ビーフンの黒い粒は、原料に由来するものです。

ご注意

●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。

●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

パッタイ(タイの甘辛炒め麺)

●名称:手づくりキット パッタイ●原材料名:【ビーフン】米【パッタイソース】砂糖、大豆油、にんにく、トマトペースト、タマリンドペースト、ホムデン、魚醤(魚介類)、醸造酢、食塩/酸化防止剤(V,E)、トウガラシ色素、(一部に大豆・魚醤(魚介類)を含む)【後がけソース】魚醤(魚介類)、砂糖、醸造酢、唐辛子/増粘剤(加工デンプン)、安定剤(キサンタンガム)、パプリカ色素、(一部に魚醤(魚介類)を含む)●内容量:205g(ビーフン120g、パッタイソース65g、後がけソース20g)●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

大豆 soybean	魚介類 seafood
---------------	----------------

えび・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。

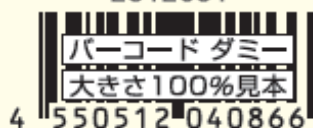
万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社 良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

www.muji.com

2312051



調理時間の目安 25分

◎キット内容

ビーフン 120g

パッタイソース 65g

後がけソース 20g

◎用意する材料

むきえび 8尾

ニラ 1/2束(50g)

もやし 1/2袋(80~100g)

卵 1個

油 大さじ3(45ml)

◎つくり方

①ニラは4cm幅に切り、卵は溶いておきます。

②沸騰したお湯でビーフンを4分ゆでて、ザルにあけておきます。

※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半分入れ、卵を炒めてスクランブルエッグを作り、別皿においておきます。

④再度中火で熱したフライパンに残りの油を入れ、えび、ニラ、もやし、ビーフンを加え、えびに火が通るまで炒めます。

更にスクランブルエッグ、パッタイソースを加えて炒めます。

※ビーフンが固い時は少し水を加えてください。

⑤後がけソースをお好みの量かけて、お召し上がりください。

●仕上げにクラッシュピーナッツをトッピングするとよりおいしくなります。

●追加具材は豚肉と厚揚げがおすすめです。

栄養成分表示(1袋205g当たり)

エネルギー	604kcal	炭水化物	130.8g
たんぱく質	8.6g	食塩相当量	6.8g
脂質	5.1g	この表示値は、目安です。	

外袋



個包装(ビーフン)

個包装(パッタイソース)

個包装(後がけソース)