

●フォーの黒い粒は、原料に由来するものです。

ご注意

●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

フォーガー（ベトナムの鶏スープ麺）

●名称：手づくりキット フォーガー●原材料名：【フォー】米、タピオカでん粉【フォーガースープの素】魚醤（魚介類）、マルトデキストリン、食塩、砂糖、コリアンダーの根、醤油、にんにく、酵母エキス、チキンパウダー、コショウ、たまねぎ／pH調整剤、安定剤（キサンタンガム）、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・鶏肉・魚醤（魚介類）を含む）●内容量：150g（フォー100g、フォーガースープの素25g×2袋）●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	鶏肉 chicken	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



4 550512 040873

調理時間の目安 15分

◎キット内容

フォー 100g（2人前）

フォーガースープの素 25g（1人前）×2袋

※1人前でつくる場合、フォーは半量（50g）に分け、フォーガースープの素は1袋ずつ使ってください。

◎用意する材料

鶏肉 120g

ニラ 2～3本（15g）

水（スープ用） 500ml

※1人前でつくる場合、全ての材料を半量で用意してください。

◎つくり方

①鶏肉はそぎ切り、ニラは3cm幅に切っておきます。

②沸騰したお湯でフォーを3分ゆでて、ザルにあげておきます。

③鍋に水500mlを入れ、沸騰したらフォーガースープの素（2袋）と鶏肉、ニラを入れ、鶏肉に火が通るまでゆでます。

④器に②のフォーと③の具材・スープをそれぞれ半量に分けて入れます。

●仕上げに香菜とライムをトッピングするとよりおいしくなります。

●追加具材は玉ねぎともやしがおすすです。

栄養成分表示（1袋150g当たり）

エネルギー	412kcal	炭水化物	94.4g
たんぱく質	6.6g	食塩相当量	7.5g
脂質	0.9g	この表示値は、目安です。	



外袋

個包装（フォー）

個包装（フォーガースープの素）