

無印良品 冷やし麺つゆ ごまだれ

名 称 めんつゆ
原材料名 【めんつゆ】ねりごま(国内
製造)、なたね油、しょうゆ、
たん白加水分解物、みそ、
砂糖、食塩、発酵調味料、
かつおエキス、昆布エキス、
かつおぶし粉末、いわし煮
干し粉末、さばぶし粉末／
酒精、乳化剤、(一部に小
麦・ごま・さば・大豆を含む)
【トッピング】いりごま(国内
製造)、(一部にごまを含む)
内 容 量 51.2g(めんつゆ25g×2
袋、トッピング0.6g×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。
販 売 者 株式会社良品計画
東京都文京区後楽2-5-1

製造所 めんつゆ:一番食品株式会社
西工場 福岡県飯塚市伊川1989
加工所 トッピング:株式会社タムラ
柏屋工場 福岡県糟屋郡柏屋町内橋
西2丁目21番22号

本品に含まれるアレルゲン

小麦	ごま	さば	大豆
wheat	sesame	mackerel	soybean

栄養成分表示(1食分25.6g当たり)

エネルギー	127kcal	炭水化物	3.4g
たんぱく質	3.3g	食塩相当量	1.5g
脂質	11.1g	この表示値は、目安です。	

2401311



4 550583 104429

調理時間の目安 10分

◎キット内容

ごまだれつゆ 25g(1人前)×2袋
ごま 0.6g(1人前)×2袋

◎用意する材料(1人前)

うどん 1玉(180g)

◎つくり方

- ①うどんをゆでてざるに上げ、冷水でしめます。
- ②「ごまだれつゆ(1袋)」をうどんにかけて、混ぜ合わせます。
- ③仕上げに「ごま(1袋)」をトッピングします。

●追加食材は豚肉、きゅうりがおすすめです。

◎素麺でつくる場合

- ①素麺1束(50g)をゆでてざるに上げ、冷水でしめます。
- ②水(50ml)と「ごまだれつゆ(1袋)」と「ごま(1袋)」を混ぜ合わせて、つけだれをつくります。

●原料由来の浮遊物、沈殿物が生じることがありますが、品質には問題ありません。

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。●開封の際に中身が飛び散ることがありますので、ご注意ください。●調理の際は、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。

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

外袋
個包装(めんつゆ)
個包装(トッピング)