

調理時間の目安 10分

◎キット内容

素麺 80g
ソーメンチャンブルーの素 24g
シークワサー調味液 5g

◎用意する材料

豚肉 80g、玉ねぎ 1/8個 (30g)、
人参 1/3本 (30g)、ニラ 1本 (10g)、
油 小さじ1 (5ml)

◎つくり方

- ①豚肉は一口大、玉ねぎは薄切り、人参は細切り、ニラは3cm幅に切っておきます。
- ②フライパンを中火で熱して油を入れ、豚肉、人参、玉ねぎを加え火が通るまで炒めます。
- ③沸騰したお湯で「素麺」を2分ゆでて、ざるにあげます。
- ④フライパンに「素麺」とニラを加えて、水気がなくなるまで炒めます。更に「ソーメンチャンブルーの素」を加え軽く炒めます。
- ⑤お皿に盛り付け、「シークワサー調味液」をかけてお召し上がりください。

●豚肉の代わりにツナでもおつくりいただけます。

●シークワサー調味液は原料由来の浮遊物、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。

●麺に斑点が見られることがありますが、品質には問題ありません。

ご注意

- 調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。
- お好みによりゆで時間は調整してください。
- 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。
- 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 ソーメンチャンブルー

●名称: そうめん ●原材料名: めん(小麦粉(国内製造)、小麦タンパク、食塩)、ソーメンチャンブルーの素(しょうゆ(国内製造)、ごま油、砂糖、香味食用油、たん白加水分解物、食塩、ブークエキス、かつおぶし粉末、酵母エキス、香辛料、かつおエキス、そうだがつおぶし粉末、昆布粉末/酒糟、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素)、シークワサー調味液(シークワサー果汁(国内製造)、還元水あめ、食塩/酒精、酸味料)、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む) ●内容量: 109g(めん80g、ソーメンチャンブルーの素24g、シークワサー調味液5g) ●賞味期限: 表面左に記載(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。 ●調理方法: 枠外上部に記載 ●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: 池島フーズ株式会社 掛川工場 静岡県掛川市本郷2426-32
ソーメンチャンブルーの素、シークワサー調味液: 一番食品株式会社 本社工場 福岡県飯塚市伊川663-1

本品に含まれるアレルゲン

小麦	ごま	大豆	豚肉
wheat	sesame	soybean	pork

そば・卵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。

栄養成分表示(1袋109g当たり)

エネルギー	332kcal	炭水化物	55.5g
たんぱく質	15.9g	食塩相当量	6.1g
脂質	5.1g	この表示値は、目安です。	

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包装を保管の上、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(素麺)
個包装(たれ)
個包装(調味液)

2401111

