

## 調理時間の目安 10分

### ○キット内容

中華麺 80g

肉だれ 80g

魚粉 3g

### ○用意する材料

ニラ 1本(10g)

卵黄 1個

海苔 適量

### ○つくり方

①ニラは1cm幅に切り、海苔はちぎっておきます。

②沸騰したお湯で「中華麺」を7分ゆで、ざるにあげます。しっかり湯切りして、器に入れます。

③麺の上に「肉だれ」をかけます。「魚粉」とニラと海苔をトッピングして、仕上げに卵黄をのせます。

●仕上げにねぎとおろしにんにくをトッピングするとよりおいしくなります。

●肉だれはレトルトパウチ食品です。

●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

●香辛料が入っており強い辛みが特長の製品です。小さなお子様、辛いものが苦手な方はお控えください。●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げの際は、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

## 無印良品 手づくりキット 台湾まぜそば

●名称:中華めん●原材料名:めん(小麦粉(国内製造)、小麦タンパク、食塩/かんすい、クチナシ色素)、肉だれ(豚肉(カナダ)、なたね油、しょうゆ、牛脂、にんにくペースト、砂糖、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、ごま油、油脂加工品/加工デンプン、カラメル色素、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物)、魚粉(さば(国内製造)、かつおぶし粉末、そうだがつおぶし粉末)、(一部に小麦・ごま・さば・大豆・豚肉を含む)●殺菌方法:肉だれは気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:163g(めん80g、肉だれ80g、魚粉3g)●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

肉だれ:一番食品株式会社 A-one工場 福岡県飯塚市伊川684-1

魚粉:一番食品株式会社 粉体工場 福岡県飯塚市伊川1115

## 本品に含まれるアレルギー

小麦	ごま	さば	大豆	豚肉
wheat	sesame	maskeral	soy/bean	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163g当たり)

エネルギー	537kcal	炭水化物	59.8g
たんぱく質	20.5g	食塩相当量	3.6g
脂質	24.0g	この表示値は、目安です。	

外装  
個包装(中華麺)  
個包装(肉だれ)  
個包装(魚粉)

2401111



4 550583 931766