

調理時間の目安 15分

◎用意する材料(1~2人前)

豚ロース肉 150g、サラダ油 小さじ2(10ml)

◎つくり方

①豚肉を粕漬け焼きの素に漬け込みます。(5分)

②フライパンを中火で熱してサラダ油を入れ、豚肉を加えます。

※タレも一緒に入れて焼いてください。

③ふたをして、豚肉に火が通るまで焼きます。

※焦げないように、豚肉をひっくり返しながらかいてください。

●豚肉の代わりに魚や鶏肉でもおつくりいただけます。

●本品はレトルトパウチ食品です。

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。

●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。●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 かんたん調理 粕漬け焼きの素

●名称:そうざいの素●原材料名:酒粕(国内製造)、還元水あめ、食塩、みそ、清酒、みりん、生姜、塩こうじ(米こうじ、食塩)、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆を含む)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:80g●賞味期限:表面下部に記載(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:宮島醤油株式会社 妙見工場 佐賀県唐津市中瀬通1番18

本品に含まれる
アレルゲン

大豆
soybean

えび・かに・くるみ・小麦・そば・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

2401171



4 550583 972004

栄養成分表示(1袋80g当たり)

エネルギー	35kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	0.4g
炭水化物	6.2g
食塩相当量	1.8g

この表示値は、目安です。

