

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1(5ml)

◎つくり方

- ①豚肉を生姜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焼いてください。
●豚肉の代わりに、鶏肉でもおつくりいただけます。

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。●調理時にソース等がはねるおそれがありますので、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 生姜焼きの素

●名称:生姜焼きのもと●原材料名:還元水あめ(国内製造)、しょうゆ、しょうが、砂糖、たん白加水分解物、米黒酢、みりん、清酒、食塩、はちみつ、酵母パウダー/増粘剤(加工デンプン)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)●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:セントラルパック株式会社 長野県松本市大字笹賀5652番地52

本品に含まれるアレルギー

小麦 大豆
wheat soybean

えび・かに・くるみ・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

栄養成分表示(1袋80g当たり)
エネルギー 110kcal
たんぱく質 2.5g
脂質 0g
炭水化物 25.0g
食塩相当量 4.1g
この表示値は、目安です。

2404091

