

調理時間の目安 15分

◎材料の一例(3人前)

水 450ml、豚肉 200g、きのこ 200g、ねぎ 1本(100g)、キャベツ 5枚(250g)、豆腐 1パック(150g)

●きのこは、えのき、きくらげ、舞茸がおすすめです。

◎つくり方

①具材を食べやすい大きさに切っておきます。

※本品の中に種入りのナツメが1個入っています。種は取り出してください。

②鍋に本品1袋と水450mlを入れてよくかき混ぜ、火にかけます。

③煮えにくい具材から順に入れて、火が通ったら出来上がりです。

●しめには、ごはんや中華麺がおすすめです。

●具材に、さつまいもや小松菜などを加えても、おいしく召し上がれます。

●本品はレトルトパウチ食品です。

ご注意

●香辛料が入っておりますので辛みがあります。小さなお子様、辛いものの苦手な方が召し上がる際はご注意ください。●ナツメには種が入っておりますので、お召し上がりの際はお口の中を傷つけないようにご注意ください。●唐辛子は刺激が強いため、取り除いてからお召し上がりください。●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。●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 手づくり鍋の素 辛い養生鍋

●名称: 鍋つゆ ●原材料名: 大豆油(国内製造)、ボークエキス、たん白加水分解物、チキンエキス、食塩、乾燥ナツメ、クミン末、赤唐辛子末、砂糖、ごま、にんにく、しょうが、ガーリック末、花椒末、酵母エキス、赤唐辛子、八角末、フェネルシード末、白こしょう末、リュウガンニクエキス末、シナモン末、ナツメグ末、クローブ末/増粘剤(加工デンプン)、(一部にごま・鶏肉・豚肉を含む) ●殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●内容量: 225g ●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: セントラルパックス株式会社 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

ごま 鶏肉 豚肉
sesame chicken pork

えび・かに・くるみ・小麦・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

2504231

使用不可
(1.0倍)

4 550584 437243

栄養成分表示(1袋225g当たり)

エネルギー 364kcal

たんぱく質 17.1g

脂質 25.2g

炭水化物 17.1g

食塩相当量 12.6g

この表示値は、目安です。

