

調理時間の目安 15分

◎材料の一例(3人前)

牛乳 450ml、むきえび 10尾、キャベツ 6枚(300g)、しめじ 100g、
玉ねぎ 3/4個(150g)、じゃがいも 1個(100g)、ミニトマト 9個(150g)

◎つくり方

- ① 具材を食べやすい大きさに切っておきます。
 - ② 鍋に本品1袋と牛乳450mlを入れてよくかき混ぜ、火にかけます。
※沸騰させすぎると牛乳が分離しやすくなります。
 - 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。
- しめじは、ごはんやチーズを加えたリゾットがおすすめです。
●具材に、鶏もも肉やブロッコリーなどを加えても、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

- 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 海老のビスク鍋

●名称:鍋つゆ●原材料名:トマトペースト(中国製造)、野菜(にんじん、にんにく)、ローストオニオン、アメリカーナソース、砂糖、食塩、チキンエキス、クリーム、乳化油脂、蝦醬、香味食用油、えびエキス末、乳等を主要原料とする食品、酵母エキス/着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘剤(加工デンプン)、(一部にえび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)●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:ヤマモリ株式会社 松阪工場 三重県松阪市大口町字新地1672-7

本品に含まれるアレルギー

えび shrimp	小麦 wheat	乳成分 milk
大豆 soybean	鶏肉 chicken	

かに・卵・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。

本品で使用している蝦醬と香味食用油の原材料のえびは、かきが混ざる漁法で捕獲しています。

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



栄養成分表示(1袋225g当たり)	
エネルギー	196kcal
たんぱく質	6.3g
脂質	7.9g
炭水化物	25.0g
食塩相当量	9.1g

この表示値は、目安です。

