

調理時間の目安 15分

◎材料の一例(3人前)

牛乳 300ml、水 150ml、鶏もも肉 200g、キャベツ 6枚(300g)、トマト 3/4個(150g)、ブロッコリー 6房(90g)、エリンギ 100g、ゆで卵 1個

◎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300ml、水150ml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。
●しめには、ごはんチーズを加えたリゾットがおすすめです。
●具材に、じゃがいもやほうれん草などを加えても、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 バターチキンカレー鍋

●名称:鍋つゆ●原材料名:トマトペースト(ボルトガル製造)、食塩、カシューナッツペースト、砂糖、トマトケチャップ、小麦粉、ガラムマサラ、ギー(バターオイル)、トマトピューレー、パプリカ、バター、でん粉、カスリメティ、コリアンダー、ターメリック、(一部に小麦・乳成分・カシューナッツを含む)●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:株式会社にしき食品 岩沼工場 宮城県岩沼市下野郷字新関迎265-1

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	乳成分 milk	カシューナッツ cashew nut
-------------	-------------	-----------------------

えび・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。

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225g当たり)	
エネルギー	257kcal
たんぱく質	6.5g
脂質	12.4g
炭水化物	29.9g
食塩相当量	9.2g

この表示値は、目安です。



この商品のパッケージの一部には、リサイクル素材のフィルムと植物由来原料のインキを使用しています。

