

◎用意する材料(1人前)

水 350ml、お好みのパスタ 70g

◎つくり方

- ①鍋に本品1袋と水を入れ、よくかき混ぜ、中火にかけます。
- ②沸騰したら、パスタを入れて軽くかき混ぜます。沸騰を保つ程度の弱火にして、パスタに記載の茹で時間を目安に煮込みます。
- ③お好みのパスタの硬さに仕上がったら出来上がりです。

●おすすめのパスタは、ペンネですが、スパゲッティなど他のパスタでもお作りいただけます。(生パスタや早ゆでのパスタをご使用になる場合は、水を50ml程度減らしてください。)●パスタの分量はお好みに調整してください。●具材を追加する場合は、①で入れてください。追加具材は、あさりや玉ねぎがおすすめです。●お好みで②の煮込み時間を長めにしても、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。

●製品の特性上、色調が変化することがありますが、品質には問題ありません。

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。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。
- 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 煮込んでつくるスープパスタの素 魚介のトマトガーリック

●名称: スープパスタのもと ●原材料名: トマト・ジュースづけ(イタリア製造)、たまねぎ、植物油(大豆油、香味油)、ガーリック、いたや貝柱、セミドライポテト、トマトペースト、貝エキス(貝エキス(あさり、ほたて貝)、食塩、デキストリン)、白ワイン、食塩、えび、たいエキス、酵母エキス、えびエキス、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、(一部にえび・小麦を含む) ●殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●内容量: 130g ●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: エム・シーシー食品株式会社 兵庫県神戸市中央区港島南町4丁目2-8

本品に含まれる アレルゲン

えび	小麦
shrimp	wheat

 かに・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。

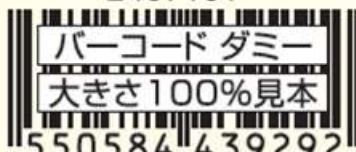
万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

www.muji.com

2407101



栄養成分表示(1袋130g当たり)

エネルギー	124kcal
たんぱく質	4.2g
脂質	7.5g
炭水化物	9.8g
食塩相当量	3.6g

この表示値は、目安です。



91517001