

◎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、コンキリエですが、スパゲッティなど他のパスタでもおつくりいただけます。(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で調整してください。●具材を追加する場合は、①で入れてください。追加具材はキャベツや大根がおすすめです。●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。

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 香味野菜とボルベッティ

●名称:スープパスタのもと●原材料名: 肉団子(食肉(豚肉、鶏肉)、野菜(たまねぎ、にんにく)、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状大豆たん白、乾燥卵白)、砂糖、食塩、醤油、香辛料、酵母エキス)(国内製造)、野菜(じゃがいも、にんじん、セロリ)、炒めたまねぎ、野菜ペースト、ひよこ豆ピューレー、小麦粉、食塩、野菜ブイヨン、香辛料、チキンエキス調味料、でん粉、砂糖、酵母エキス/加工デンプン、セルロース、貝殻末焼成カルシウム、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:140g●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 空港南工場 宮城県岩沼市空港南1-1-1

本品に含まれるアレルギー

小麦	卵	乳成分	大豆	鶏肉	豚肉	ゼラチン
wheat	egg	milk	soybean	chicken	pork	gelatin

えび・かに・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140g当たり)

エネルギー	96kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	2.8g
炭水化物	12.3g
食塩相当量	3.5g

この表示値は、目安です。

2407011



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。

