

調理時間の目安 25分

◎キット内容

下味パウダー 10g(鶏もも肉1枚用)×2袋
ハーブ&岩塩 5g(鶏もも肉1枚用)×2袋

◎用意する材料

鶏もも肉1枚(250g~300g)、
オリーブオイル 小さじ1

◎つくり方

①鶏もも肉に「下味パウダー」を1袋まぶし、常温で15分おきます。

②フライパンを中火で熱してオリーブオイルを入れ、鶏肉を片面4分ずつ、ふたをして焼きます。

※焼き色がつきやすいので、様子をみながら焼いてください。

③火を止め、フライパンのオリーブオイルに「ハーブ&岩塩」1袋を入れてよく混ぜ合わせてから、鶏肉にからめます。

●鶏もも肉の代わりに鶏むね肉や豚ロースでもおつくりいただけます。

●保管温度や時間の経過により、色調や風味が変化することがありますが、品質には問題ありません。

●下味パウダー中に黒い粒状のものが見られることがありますが、原料に由来するものですので、品質には問題ありません。

ご注意

●調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。●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。●開封の際に中身が飛び散ることがありますので、ご注意ください。●下味パウダーは、袋の長辺部であればどこからでも開けられます。●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。●個包装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。



外袋

個包装(下味パウダー)

個包装(ハーブ&岩塩)

無印良品

糎でやわらかく焼ける

ハーブと岩塩のローストチキンの素

●名称:鶏肉味付調味料●原材料名:
【下味パウダー】米麴粉末(米(国産)、
麹菌)、砂糖、食塩、でんぷん分解物
【ハーブ&岩塩】でんぷん分解物(国
内製造)、フェンネル、食塩、バジル、
タイム、ローレル、セージ、とうもろこし
粉末、ローズマリー、酵母エキス、なた
ね油/微粒二酸化ケイ素●内容量:
30g(下味パウダー10g×2袋、ハーブ
&岩塩5g×2袋)●賞味期限:表面上
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 下味パウダー:厚生産業株式会社
岐阜県揖斐郡大野町加納339-1
ハーブ&岩塩:一番食品株式会社
粉体工場 福岡県飯塚市伊川1115

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食分15g当たり)

エネルギー	48kcal
たんばく質	0.6g
脂質	0.3g
炭水化物	10.9g
食塩相当量	2.4g

この表示値は、目安です。

2507251



4 550584 464447