

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
ハニーマスタードソース 40g(鶏もも肉1枚用)×2袋

◎用意する材料

鶏もも肉1枚(250g～300g)、
サラダ油 小さじ1

◎作り方

- 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サラダ油を入れ、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、「ハニーマスタードソース」1袋を入れて、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

- ハニーマスタードソースには、はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。●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(ハニーマスタードソース)
個包装(下味パウダー)

無印良品

糯でやわらかく焼ける

ハニーマスタードチキンの素

●名称:鶏肉味付調味料●原材料名:[ハニーマスタードソース]はちみつ(アルゼンチン)、マスタード加工品(マスタード粉末、醸造酢、食塩)、還元水あめ、砂糖、ブラウンマスタードシード、食塩、しょうゆ、酵母エキス、こしょう粉末、醸造酢/加工デンプン、着色料(カラメル、ウコン)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)【下味パウダー】米麴粉末(米(国産)、麴菌)、砂糖、食塩、でんぶん分解物●内容量:100g(ハニーマスタードソース40g×2袋、下味パウダー10g×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 ハニーマスタードソース:一番食品株式会社
本社工場 福岡県飯塚市伊川663-1
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

本品に含まれる
アレルゲン

小麦	大豆
wheat	soybean

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50g当たり)

エネルギー	100kcal
たんぱく質	1.1g
脂質	0.8g
炭水化物	22.2g
食塩相当量	3.9g

この表示値は、目安です。

2507251



4 550584 464454