

調理時間の目安 15分

◎キット内容

ビーフン 100g

炒めソース 66.8g

乾燥具材(エビ&ナッツ) 2.7g

◎用意する材料

むきえび 8尾

小松菜 4株(200g)

長ねぎ 1本(100g)

油 大さじ1(15ml)

水 250ml

◎つくり方

①小松菜は5cm幅、長ねぎは斜め切りにしておきます。

②フライパンに油、ビーフン、えび、小松菜、ねぎの順番で重ね入れ、水250mlを加え、ふたをして中火で3分加熱します。

③ふたを取り、炒めソースを入れて、ビーフンをほぐしながら炒めます。

④ビーフンが柔らかくなり、水気がなくなるまで炒めます。お皿に盛付け、乾燥具材をトッピングします。

●追加具材はきくらげとニラがおすすめです。

●えびの代わりに豚肉、小松菜の代わりにキャベツでもおつくりいただけます。

●ビーフンの黒い点は、原料のお米に由来するものです。

ご注意

●ビーフンは炒めている間に徐々に柔らかくなりますので、水を加えすぎないようにご注意ください。●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を避けてください。●調理時にソース等がはねるおそれがありますので、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(ビーフン)
個包装(炒めソース)
個包装(乾燥具材)

無印良品 手づくりキット

チャオミーフェン(台湾の焼きビーフン干しえび入り)

●名称:手づくりキット チャオミーフェン●原材料名:【ビーフン】米、でん粉/糊料(繊維素グリコール酸Na)、乳化剤、リン酸塩(Na)【炒めソース】ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、オイスターソース、香味食用油、酵母エキス、甜麺醬、えびパウダー、五香粉、ガーリックパウダー、黒コショウ/酒精、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・ごま・大豆を含む)【乾燥具材】ローストピーナッツ(国内製造)、干しえび/ベニコウジ色素、(一部にえび・落花生を含む)●内容量:169.5g(ビーフン100g、炒めソース66.8g、乾燥具材2.7g)●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。●原産国名:タイ(ビーフン)●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

輸入者 ビーフン:ケンミン食品株式会社

兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号

製造所 炒めソース:ヤマモリ株式会社 桑名工場

三重県桑名市森忠465-4

加工所 乾燥具材:株式会社キョーワ 八屋工場

福岡県豊前市大字八屋322-55

本品に含まれるアレルゲン

えび	小麦	落花生	ごま	大豆
shrimp	wheat	peanut	sesame	soybean

かに・卵・乳成分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。

本品で使用している香味食用油と干しえびの原料のえびは、かにが混ざる漁法で捕獲しています。

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169.5g当たり)

エネルギー	486kcal	炭水化物	104.9g
たんぱく質	7.8g	食塩相当量	8.2g
脂質	3.9g	この表示値は、目安です。	

2411271



4 550584 895111