



加熱時間の目安

500W	1分30秒
600W	1分20秒

◎調理方法

- ①袋の底面を十分に広げ、袋は開けずに必ず立てて電子レンジの中央に置きます。
 - ②電子レンジの加熱時間に従い加熱します。
 - ③加熱後、必ず蒸気が出ていないことを確認してから取り出してください。
 - ④袋の封を切り、器に移してお召し上がりください。
- お湯で温める場合は、袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中に入れ、約3分加熱してください。



ご注意

- 除去処理をしておりますが、稀にえびの殻が残っていることがありますので、注意してお召し上がりください。
- 袋が電子レンジの天井に触れる場合は、転倒するおそれがありますので、中身を袋から深めの耐熱容器に移し、ラップをかけて加熱してください。
- 電子レンジのオート(自動)機能での加熱や、温めすぎは、加熱中や加熱後の突然の沸騰やヤケドの原因になりますのでご注意ください。
- 加熱中に音がする場合ありますが、蒸気口から蒸気が抜ける際に発生する音です。
- 加熱中は袋が膨らみますが、蒸気口から蒸気が抜けます。
- 袋がしぼみ、蒸気口から蒸気が出ていないことを確認してから取り出してください。
- 加熱後は蒸気口とその付近が大変熱くなっていますので、絶対に触らないでください。
- 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。
- 加熱後は袋や中身が熱くなっていますので、ヤケドにご注意ください。
- 加熱後に電子レンジから取り出す際や開封時に袋を傾けると、蒸気口から中身がこぼれるおそれがあります。
- 加熱後は蒸気口が開くため保存できません。
- 加熱後はお早めにお召し上がりください。

無印良品 養生スープ 発酵トマトのトムヤムクン

●名称:スープ●原材料名:コナツツミルク(タイ製造)、ボイルえび、たけのこ水煮、赤ピーマン、グリーンズッキーニ、チリペースト、春雨、大豆油、食塩、魚醤(魚介類)、乳化油脂、香辛料、蝦醤、トマト発酵液(乳酸菌発酵液(トマトペースト)、植物油脂加工品、食塩)、砂糖、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン)、酸味料、香辛料抽出物、パプリカ色素、(一部にえび・大豆・魚醤(魚介類)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:160g●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:セントラルパック株式会社
長野県松本市大字笹賀5652番地52

本品に含まれるアレルゲン	えび shrimp	大豆 soybean	魚介類 seafood
--------------	--------------	---------------	----------------

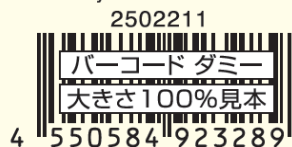
かに・くるみ・小麦・卵・乳成分・落花生を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。

本品で使用している蝦醤の原材料のえびは、かにが混ざる漁法で捕獲しています。

栄養成分表示(1袋160g当たり)			
エネルギー	99kcal	炭水化物	9.4g
たんぱく質	3.5g	食塩相当量	2.2g
脂質	5.3g	この表示値は、目安です。	

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



蒸気口
! 手
やけどに
注意