無印良品
14種スパイスのフライドチキンの素

●名称：フライドチキン用調味料●原材料名：【まぶし粉】小麦粉（国内製造）、小麦でん粉、コーンスターチ、食塩、コショウ、チキンエキス、パプリカパウダー、小麦発酵調味料、ウコンパウダー、オレガノ、バジル／クチナシ色素、（一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む）【下味たれ】還元水あめ（国内製造）、食塩、乳加工品、コショウパウダー、醸造酢、チキンエキス、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、小麦発酵調味料、セロリパウダー、酵母エキス、タイム、ジンジャーパウダー、セージパウダー、オールスパイス、クミンパウダー、コリアンダーパウダー／増粘剤（キサンタン）、酸化防止剤（ヤマモモ抽出物）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）●内容量：110g（まぶし粉60g、下味たれ50g）●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：日本食研製造株式会社
KO宮殿工場
愛媛県今治市富田新港
1丁目3番地

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	乳成分 milk	大豆 soybean	鶏肉 chicken

卵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。

栄養成分表示（1袋110g当たり）			
エネルギー	251kcal	炭水化物	53.7g
たんぱく質	4.4g	食塩相当量	6.9g
脂質	2.1g	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

プラ
外袋
個包装（まぶし粉）
個包装（下味たれ）

調理時間の目安 30〜40分

◎キット内容
下味たれ　50g
まぶし粉　60g

◎用意する材料（3〜4人前）
鶏もも肉2枚（約500g）または鶏手羽元10本（500〜550g）、サラダ油適量（フライパンの底より3cm以上の量の油）

◎つくり方
①鶏もも肉の場合、少し大き目にカット（約50gで10個）して、切り込みを入れ厚さを整えます。手羽元の場合、骨に沿って切り込みを入れると味がしみこみやすく、火が通りやすくなります。
②ボウルに鶏肉を入れ、下味たれを入れて、1分間揉み込みます。
③大き目のバットにまぶし粉を入れておきます。
④下味を付けた鶏肉を一つずつ丁寧に粉をまぶしていきます。
⑤170℃に熱した油を中火にして、中心に火が通るまで揚げます。
目安：鶏もも肉　約5分
　　鶏手羽元　約6分

●一度に多く揚げると油の温度が下がりやすくなりますので、火力を調節して揚げ温度を保ってください。
●肉の全体が油に浸からない場合は、揚げる途中で肉を裏返して、十分に加熱してください。

●製品の特性上、液色・風味のバラつきが生じることがあります。また、時間の経過により色調が変化することがありますが、品質には問題ありません。
●製品の特性上、内容成分が浮遊・沈殿することがありますが、品質には問題ありません。よく混ぜてからご使用ください。

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。

2606261
バーコード ダミー
大きさ100%見本
4 550723 665995