

調理時間の目安 5分

◎キット内容

麺 80g(1人前)×2袋

ラーメンスープ 35g(1人前)×2袋

◎用意する材料(1人前)

水 450ml

◎つくり方

①鍋で水450mlを沸かし、沸騰したら「麺(1袋)」を入れて中火で4分30秒ゆでます。

※麺が切れやすいため、かき混ぜないようにしてください。

②麺がゆで上がった後火を止め、「ラーメンスープ(1袋)」を入れて軽く混ぜます。

③どんぶりへ盛り付けたら出来上がりです。

●破袋防止のため、麺の個包装と外袋に空気穴を設けておりますが、品質には問題ありません。

●保管温度や時間の経過により、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。

●麺に斑点が見られることがありますが、品質には問題ありません。

●ラーメンスープには、原材料由来する粒子が含まれることがありますが、品質には問題ありません。

ご注意

●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。

●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には避けてください。●調理およびお召し上げの際は、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げください。

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

無印良品

生麺を熟成乾燥させたラーメン
魚介香味みそ

●名称：干し中華めん●原材料名：めん(小麦粉(国内製造)、小麦たん白、食塩、卵白粉末/酒精、加工デンプン、ソルビット、かんすい、クチナシ色素)、スープ(みそ(国内製造)、豚脂、ボークエキス、なたね油、砂糖、食塩、調味油脂、酵母エキス、にんにくペースト、生姜ペースト、発酵調味料、かつおエキス、たん白加水分解物、そうだがつぶし粉末、香辛料、さばぶし粉末/酒精、カラメル色素、香辛料抽出物)、(一部に小麦・卵・ごま・さば・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)●内容量：230g(めん80g×2袋、スープ35g×2袋)●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。●調理方法：枠外左部に記載●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 めん：株式会社菊水 本社工場
北海道江別市工業町19番地の6
スープ：一番食品株式会社 本社工場
福岡県飯塚市伊川663-1

2509091



4 547315 995189

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	卵 egg	ごま sesame	さば mackerel
大豆 soybean	豚肉 pork	ゼラチン gelatin	

そば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食分115g当たり)

エネルギー	380kcal	食塩相当量	4.9g
たんぱく質	14.0g	(めん)	0.8g
脂質	7.2g	(スープ)	4.1g
炭水化物	64.7g	この表示値は、目安です。	



外袋
個包装(めん)
個包装(スープ)