

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 27g(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がりください。

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
煮干し鶏しお

●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(食塩(国内製造)、還元水あめ、なたね油、チキンエキス、たん白加水分解物、香味食用油、鶏脂、酵母エキス、魚醤、砂糖、魚介調味エキス、いわし煮干しエキス、香辛料、昆布粉末/酒精、加工デンプン、酸味料、増粘剤(グァーガム)、カラメル色素)、(一部に小麦・卵・鶏肉・魚介エキス(魚介類)を含む)●内容量:214g(めん80g×2袋、スープ27g×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 西工場
福岡県飯塚市伊川989

2509091



本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	卵 egg	鶏肉 chicken	魚介類 seafood
-------------	----------	---------------	----------------

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107g当たり)

エネルギー	345kcal	食塩相当量	4.4g
たんぱく質	11.9g	(めん)	0.8g
脂質	5.8g	(スープ)	3.6g
炭水化物	61.4g	この表示値は、目安です。	



外袋
個包装(めん)
個包装(スープ)