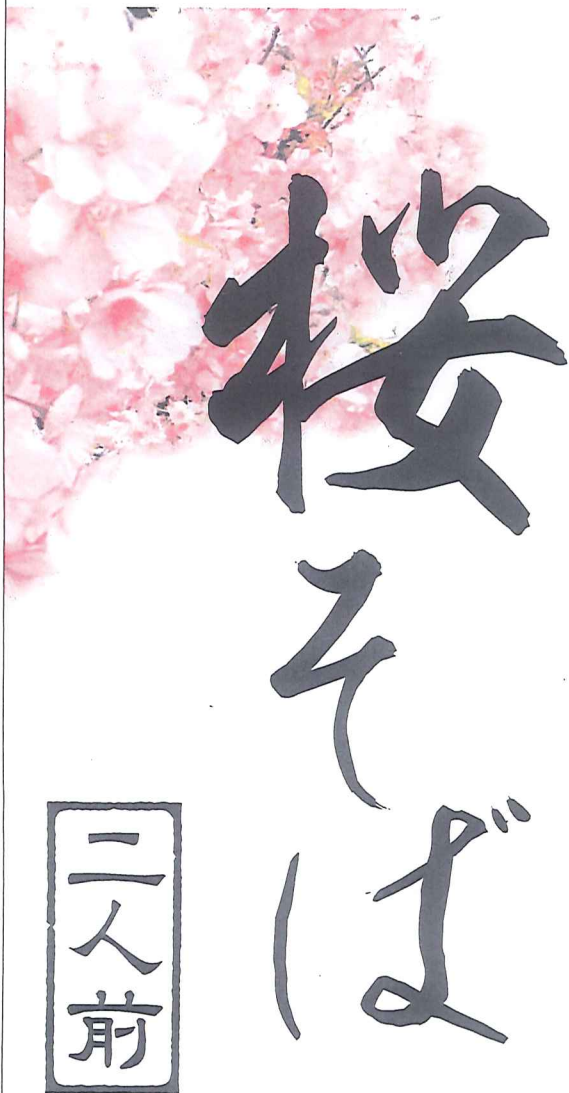


- ※ 本品製造工場では、そば、卵、乳成分を含む製品を製造しております。アレルギーをお持ちの方はご注意ください。
- ※ 原材料に伴うアレルギーをお持ちの方はご賞味をお控えください。
- ※ 万一商品に不都合な点がございましたら製造者までご連絡くださいますようお願い致します。
- ※ 調理における火傷には十分にご注意ください。

名 称	なまうどん(つゆ付)
原材料名	めん【小麦粉、食塩、加工でん粉(うち粉)、酒精】 つゆ【醤油(本醸造)、風味原料(かつお節、さば節)、 糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ)、発酵調味料、 アミノ酸液、食塩、魚介エキス、調味料(アミノ酸等)、 カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)】
内容量	440g (めん：300g つゆ：70ml×2)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	要冷蔵 (10℃以下で保存してください)
使用上の注意	賞味期限内に必ずお召し上りください <開封後はお早めに調理してお召上がりください>
販売者	
製造者	

- ※ 本品製造工場では、そば、卵、乳成分を含む製品を製造しております。アレルギーをお持ちの方はご注意ください。
- ※ 原材料に伴うアレルギーをお持ちの方はご賞味をお控えください。
- ※ 万一商品に不都合な点がございましたら製造者までご連絡くださいますようお願い致します。
- ※ 調理における火傷には十分にご注意ください。

名 称	なまうどん(つゆ付)
原材料名	めん【小麦粉、食塩、加工でん粉(うち粉)、酒精】 つゆ【醤油(本醸造)、風味原料(かつお節、さば節)、 糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ)、発酵調味料、 アミノ酸液、食塩、魚介エキス、調味料(アミノ酸等)、 カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)】
内容量	440g (めん：300g つゆ：70ml×2)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	要冷蔵 (10℃以下で保存してください)
使用上の注意	賞味期限内に必ずお召し上りください <開封後はお早めに調理してお召上がりください>
販売者	
製造者	



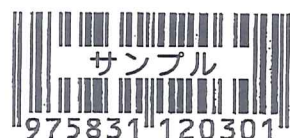
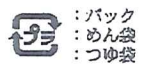
春の訪れを感じながら  
桜の香りをお楽しみ下さい。

桜  
そば

二人前

◎おいしいざるうどんの作り方(2人前)◎

- ① たっぷりのお湯(約4リットル)が強火でたぎった状態にしてください。
  - ② 沸騰したお湯の中へ、打ち粉を落としてから、めんをバラバラと入れてください。
  - ③ めんが泳ぐようにゆでながら、ふきこぼれそうになったら、火を弱めます。
  - ④ ゆで時間は約8分前後ですが、時間でゆでるのではなく、時々口にして好みの適度な硬さにゆであげてください。柔らかめをお好みの方は約10分位ゆでて下さい。
  - ⑤ ゆであがったら、ザルにあげ素早く水でよく洗ってください。(冷水で冷ませば冷ますほど、麺はしまります。)
  - ⑥ 水をよく切りましたら、ざるなどの浅い器にめんを盛り、添付のつゆにつけてお召上がりください。(つゆは薄めずにご使用ください。)
- 尚、お好みのつゆをご使用いただいても結構ですし、かけうどんや、煮込みうどんにしても美味しく召し上がれます(その場合の麺の硬さはお好みで茹でてください)。
- ※ お勧めのトッピング=お祝いに相応しい「紅色」の具材。  
新春を祝う具材として、「かまぼこ」、「えび天(練り物)」、「人参のかき揚げ」、「梅干」、「海老の天ぷら」等の紅いものを添えてみてください。(お好みでご用意ください。)



4 975831 120301



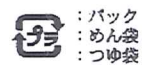
春の訪れを感じながら  
桜の香りをお楽しみ下さい。

桜  
そば

二人前

◎おいしいざるうどんの作り方(2人前)◎

- ① たっぷりのお湯(約4リットル)が強火でたぎった状態にしてください。
  - ② 沸騰したお湯の中へ、打ち粉を落としてから、めんをバラバラと入れてください。
  - ③ めんが泳ぐようにゆでながら、ふきこぼれそうになったら、火を弱めます。
  - ④ ゆで時間は約8分前後ですが、時間でゆでるのではなく、時々口にして好みの適度な硬さにゆであげてください。柔らかめをお好みの方は約10分位ゆでて下さい。
  - ⑤ ゆであがったら、ザルにあげ素早く水でよく洗ってください。(冷水で冷ませば冷ますほど、麺はしまります。)
  - ⑥ 水をよく切りましたら、ざるなどの浅い器にめんを盛り、添付のつゆにつけてお召上がりください。(つゆは薄めずにご使用ください。)
- 尚、お好みのつゆをご使用いただいても結構ですし、かけうどんや、煮込みうどんにしても美味しく召し上がれます(その場合の麺の硬さはお好みで茹でてください)。
- ※ お勧めのトッピング=お祝いに相応しい「紅色」の具材。  
新春を祝う具材として、「かまぼこ」、「えび天(練り物)」、「人参のかき揚げ」、「梅干」、「海老の天ぷら」等の紅いものを添えてみてください。(お好みでご用意ください。)



4 975831 120301