

※デザインレイヤーにデザインをしてください  
※背景に色や柄を入れる場合は  
ぬりたし範囲いっぱいまで入れてください  
※のりしろ部分は加工後見えなくなります  
※ピンクのラインで折加工をします

調理方法

最初に、つゆ・薬味・食器等を準備してください。

❶本品1把(80g)に対し、約1ℓの水を沸騰させてください。

❷沸騰した鍋にそうめんをバラバラとほぐしながら入れてください。

❸軽くほぐしながらゆでてください。

ゆで時間

冷




3分

温

2分半

❹ふきこぼれない程度に火を弱めてください。


❺ゆで上がりましたら、手早くザルに取り、水洗いし、水切りしてください。




商品名 龍野そうめん

名称	そうめん(調味料付き)
原材料名	【めん】小麦粉、食塩 【つゆ】しょうゆ、砂糖、 発酵調味料、食塩、さばぶし、 かつおぶし、かつおエキス、 魚醤、昆布エキス、調味料 (アミノ酸等)、V、B1、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内容量	めん240g、つゆ90ml
賞味期限	2020年6月
保存方法	直射日光、高温多湿を避け 常温で保存
調理方法	ゆで時間約3分 (つゆは薄めてご使用ください)
製造者	森口製粉製麺株式会社 兵庫県たつの市神岡町横内173
販売者	大和美術印刷株式会社 兵庫県姫路市網干区新在家1275番地 TEL 079-273-0125

同じ生産工程で「そば」も製造しております

・中袋  
・つゆ袋

・外箱  
・束紙

PL法に基づく表示  
空袋を幼児や子供が被って遊ぶと窒息等の危険が伴います。  
空袋は幼児や子供の手の届かない所に保管してください。  
この袋は可燃物ですので、火のそばに置かないでください。

おもて

のりしろ部分