

※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沸騰した鍋にうど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 13分 温 12分

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 龍野うどん

| | |
|---------|---|
| 名 称 | うどん(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13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

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。

中袋・つゆ袋

紙

外箱・東紙

おもて

のりしろ部分