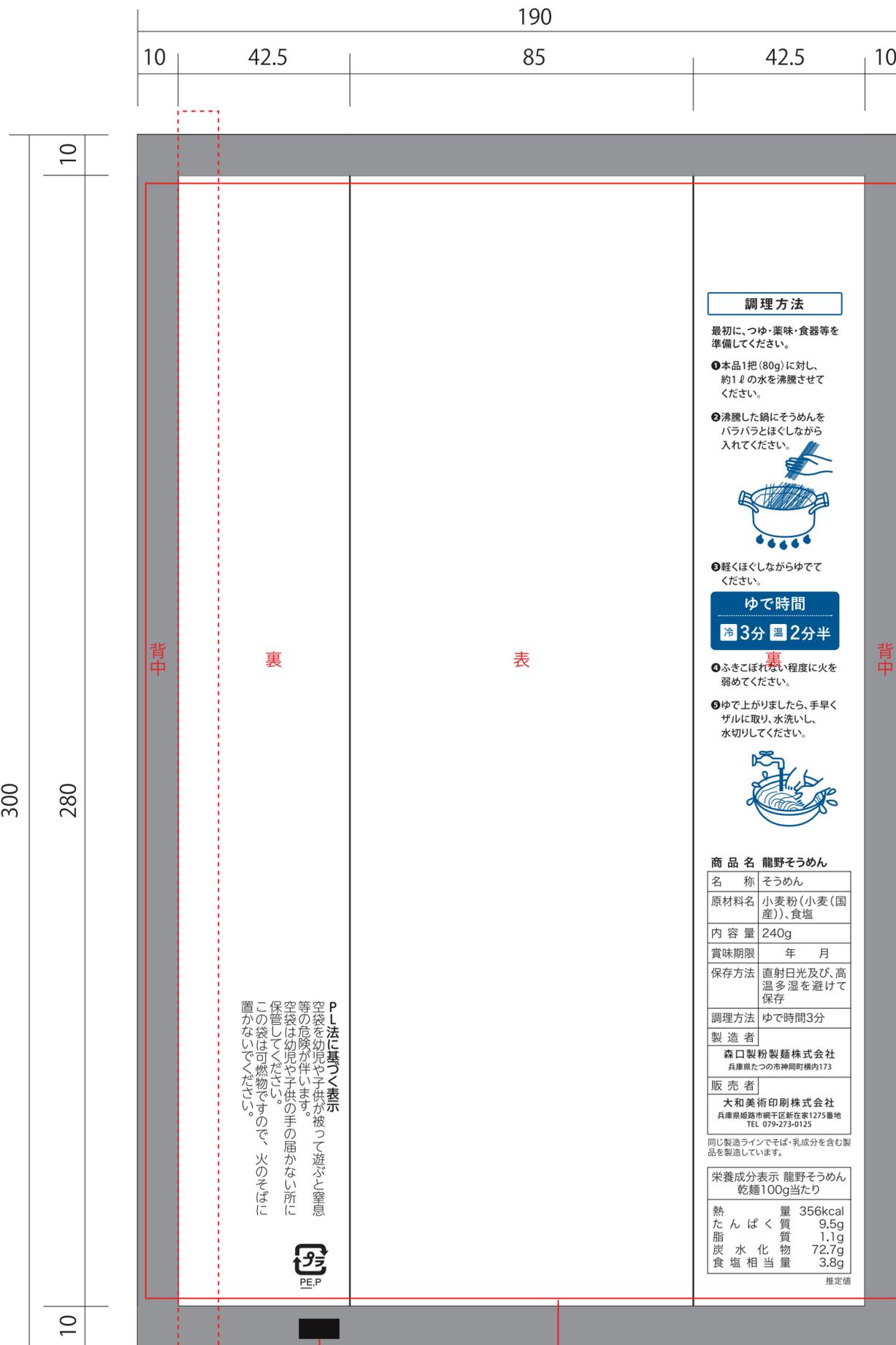




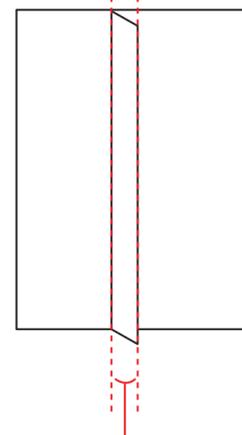
# 合掌袋 (平袋タイプ)



シールされるため  
印刷不可範囲です。

背中が倒れてくる位置  
 光電管マーク  
 柄の範囲  
 ベタの場合この枠の範囲

- 全体折り目付近から 2mm 内側でデザインしてください。  
文字等切れてはいけないものは出来るだけ中央で作成をお願いします。
- シール位置ギリギリに柄がありますとシールされたときぼやけます。  
重要な内容などはシール部分ギリギリには入れないでください。



背中が倒れる部分は柄や文字を  
入れないでください。隠れてしまいます。

### 調理方法

最初に、つゆ・薬味・食器等を準備してください。

①本品1把(80g)に対し、約1Lの水を沸騰させてください。

②沸騰した鍋にそうめんをバラバラとほくしながら入れてください。



③軽くほくしながらゆでてください。

### ゆで時間

冷 3分 温 2分半

④ふきこぼれない程度に火を弱めてください。

⑤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
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、食塩
内容量	240g
賞味期限	年 月
保存方法	直射日光及び、高温多湿を避けて保存
調理方法	ゆで時間3分
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

同じ製造ラインでそば・乳成分を含む製品を製造しています。

### 栄養成分表示 龍野そうめん 乾麺100g当たり

熱量	356kcal
たんぱく質	9.5g
脂質	1.1g
炭水化物	72.7g
食塩相当量	3.8g

推定値