

※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。



PL法に基づく表示  
空袋を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。

商 品 名 龍野うどん(調味料付き)	
名 称	うどん
原材料名	【めん】小麦粉(小麦(国産))、食塩 【つゆ】しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、砂糖、発酵調味料、食塩、かつおぶし、さばぶし、かつおエキス、魚醤、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、V.B1
内 容 量	めん240g(80g×3)、つゆ90ml(30ml×3)
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 龍野うどん 乾麺100g当たり		栄養成分表示 めんつゆ 1食30ml当たり	
熱 量	348kcal	熱 量	32kcal
たんぱく質	8.5g	たんぱく質	2.0g
脂 質	1.1g	脂 質	0.0g
炭 水 化 物	71.9g	炭 水 化 物	6.0g
食塩相当量	4.3g	食塩相当量	3.9g
推定値		推定値	



おもて

のりしろ部分