

※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。



おもて

のりしろ部分

PL法に基づく表示
空袋を幼児や子供が被つて遊ぶと窒息等の危険が伴います。
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 龍野そうめん(調味料付き)	
名称	そうめん
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		栄養成分表示 めんつゆ 1食30ml当たり	
熱量	356kcal	熱量	32kcal
たんぱく質	9.5g	たんぱく質	2.0g
脂質	1.1g	脂質	0.0g
炭水化物	72.7g	炭水化物	6.0g
食塩相当量	3.8g	食塩相当量	3.9g
推定値		推定値	

