

- ※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。

- ①本品1把(80g)に対し、約1ℓの水を沸騰させてください。
- ②沸騰した鍋にそばをバラバラとほぐしながら入れてください。
- ③軽くほぐしながらゆでてください。

ゆで時間

冷 2分半 温 2分



- 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。



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。
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。

商 品 名 龍野そば(調味料付き)	
名 称	そば
原材料名	【めん】小麦粉(小麦(国産))、そば粉、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2分半 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 龍野そば 乾麺100g当たり		栄養成分表示 めんつゆ 1食30ml当たり	
熱 量	344kcal	熱 量	32kcal
たんぱく質	14.0g	たんぱく質	2.0g
脂 質	2.3g	脂 質	0.0g
炭 水 化 物	66.7g	炭 水 化 物	6.0g
食塩相当量	2.2g	食塩相当量	3.9g

推定値

推定値

