

姫太郎 グルメン会

商品名 冷し中華

名 称	生中華そば [スープ付]	
原材料名	めん	小麦粉、澱粉、小麦たんぱく、卵白粉、食塩、 トレハロース、酒精、かん水、乳化剤、クチナシ色素 (原材料の一部に小麦、卵を含む)
	スープ	砂糖混合異性化液糖、醸造酢、醤油、ごま、食塩、植物油脂、 調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、 増粘剤(キサンタン)、甘味料(ステビア、甘草) (原材料の一部に小麦、ごま、大豆を含む)
	具 材	錦糸玉子 (原材料の一部に卵、小麦を含む) (冷凍品を解凍しておりますので、お早めにお召し上がり下さい。)
		刻みハム 豚肉、たら、澱粉、植物性たん白質、食塩、砂糖、乳糖 卵たん白、たん白加水分解物、香辛料、ポークエキス、 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、 pH調整剤、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、 発色剤(亜硝酸Na)、着色料(アナトー、赤106、赤3)、香辛料抽出物 (原材料の一部に小麦、乳成分、卵、豚、大豆を含む)
注)刻みハムにつきましては、1袋で2食分での包装となっております。 (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、豚、大豆、ごまを含む)		
内容量	808g (めん100gX4食)	
賞味期限	2016.7.27	
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	
使用上の 注 意	本品は生もののため、商品の到着後はすぐに冷蔵庫に保管し、 お早目にお召し上がり下さい。	
製造者	株式会社 姫太郎 岡山県瀬戸内市邑久町福元147-1 フリーダイヤル 0120-77-5307	

【冷し中華のお召し上がり方】

- ①鍋に、たっぷりのお湯(1食あたり1リットル以上)を
沸騰させ、麺をほぐして入れ、お好みの硬さに1分半～2分程度
茹でて下さい。
 - ②茹で上がったたら、素早くざるに上げ、冷水で洗い、水気を
きります。
 - ③めんを器に盛り、添付の具材をめんのにのせ、添付のスープを
かけてお召し上がり下さい。
- ◎お好みの具材(夏野菜、葉野菜、カニカマ等)をのせて頂くと、
より一層美味しく頂けます。

商品には万全を期しておりますが、万一お気づきの点が
御座いましたら、左記フリーダイヤルまで、ご連絡下さい。

※本品製造工場では、そば、卵を含む製品を生産しています。



:外箱、中仕切



:外装袋、内袋、個包装全部