

名称	なまそば
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、そば粉(そば(国産))、本葛粉(本葛(国産))、食塩
内容量	200g (100g × 2食)
賞味期限	2022. 4. 2
保存方法	高温多湿を避けて、常温で保存してください。
使用上の注意	賞味期限内に召し上がりください。
販売者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL (03) 6701-5900

製造所 有限会社本田商店  
島根県雲南市木次町里方  
1093-44

※そば、小麦アレルギーの方はご注意ください。  
※本品製造工場では、えび、卵、乳、いか、牛肉、こま、大豆、鶏肉、豚肉、山芋、米を含む製品を製造しています。

栄養成分表示 (1食(100g)当たり)	
エネルギー	296kcal
たんぱく質	12.2g
脂質	2.0g
炭水化物	57.3g
食塩相当量	2.2g

(サンプル品分析による推定値)

【作り方】

- ①約1ℓ以上の沸騰したお湯に1袋(中袋)のそばをふり入れて下さい。  
※中袋に脱酸素剤が入っています。ゆでる前に取り除いてください。
- ②はしで軽くほぐしてください。
- ③お湯がふきこぼれないように火加減を調節してください。ゆで上がり時間の目安は約2~3分ですが火力によって多少異なります。

※内袋開封後はすぐに召し上がり下さい。

※安心して長期保存できるように、安価に長期保存できるように、加減が適切に調整されています。お湯が冷めないうちに召し上がりください。

※オーサワジャパンはマクロビオティックの総合会社です。

TAAH6568



管理No. 305

自家製粉の全層挽きそば粉使用

挽きたてのそば粉を使用しているのでそばの豊かな香りが楽しめます。  
オーサワの本葛使用

伝統的な「寒晒し」製法にてつくられた本葛粉を使用しています。  
「寒晒し」とは、葛根の不純物を水に何度もさらし取り除く作業のことです。  
丁寧につくられた本葛粉を入れることでつるつるとしたのど越しの良さを味わうことができます。  
極細生麺  
お湯で二〜三分茹でてすぐに食べることができます。