

栄養成分表示(1食132g当たり)

エネルギー	338kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	5.9g
炭水化物	64.5g
食塩相当量(めん)	0.5g
(スープ)	7.0g

(サンプル品分析による推定値)

名称	即席めん
原材料名	めん【小麦粉【小麦(国産)、玄米粉【玄米(岐阜県)】、小麦グルテン、食塩】、ごま、食塩、みりん、食用植物油【ごま油、パプリカ】、清酒、しょうゆ、みそ、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料、でん粉、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
内容量	132g(めん80g)
賞味期限	枠外左部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
調理方法	この面の左側に記載
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: 桜井食品株式会社
岐阜県美濃加茂市加茂野町
鷹之巣343

※本品製造工場では、えび、かに、そば、卵、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。

※製品には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、販売者までご連絡ください。



オーサワジャパンは
マクロビオティックの
総合商社です。



においが強いもののそばで
保管しないでください。

国産小麦粉・玄米粉使用
無かんすい
ノンフライ麺

担担麺



調理例

ラーメン 玄米



動物性原料・化学調味料不使用

動物性原料・化学調味料不使用

オーサワのベジ玄米ラーメンは、植物性素材でつくったこだわりのラーメンです。麺は国産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺。スープはごまの旨みと深いコクの中にマイルドな辛みのあるおいしさです。化学調味料は使用しておりません。

●召し上がり方●



① 鍋に500ml(カップ3杯弱)の水を入れて火にかけ、沸騰したら麺を入れて3分ほど煮てください。



② 麺がほぐれましたら火を止めてスープを入れ、よくまぜあわせてください。



③ 丼に移して、お好みによりネギやほうれん草・大豆ミートなどを加えると一層美味しく召し上がれます。

<注意> 調理の際、熱湯にご注意ください。
賞味期限



For Vegan



外袋
スープ袋