

栄養成分表示(1食119g当たり)

エネルギー	376 kcal
たんぱく質	12.6 g
脂質	8.2 g
炭水化物	63.0 g
食塩相当量(めん)	0.3 g
(スープ)	4.4 g

(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、しょうゆ、食塩、発酵調味料、食用植物油(ごま油)、香辛料、酵母エキス、みそ、メープルシュガー、ばれいしょでん粉、昆布粉末、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
 内容量：119g(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
動物性原料不使用



調理例

オーサワの ラーメン 玄米



天然醸造味噌とごまの風味、濃厚な味わい

動物性原料不使用

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。スープは天然醸造味噌にたっぷり胡麻を加えた、コクと深みのある美味しさです。

●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

