

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、食用植物油脂(ごま油、パブリカ)、清酒、しょうゆ、みそ、メーブルシュガー、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。

※商品についてお気付きの点がございましたら、
現品を保管の上、オーサワジャパン株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。

担担麺

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

For Vegan

調理例



オーサワの 玄米 ラーメン

オーサワの

ごまの旨みと深いコク、マイルドな辛み

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。スープはごまの旨みと深いコクの中にマイルドな辛みのある味わいです。

【召し上がり方】



①鍋に500ml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、よく混ぜ合わせてください。



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



外袋
スープ袋
バイオマス
使用部位:インキ
No.190019