

●国産小麦粉使用

●無かんすい

●保存料・着色料不使用

小麦本来の風味がいきた無かんすい麺です。  
お好みのソースをからめて、もちもちとした  
歯ごたえをお楽しみください。



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。

オーサワの

無かんすい麺

国産小麦粉使用

やきそば

蒸し



要冷蔵

内容量150g

召し上がり方

- ①フライパンに大さじ1の油をひき、野菜などの具を軽く炒めます。
- ②麺をフライパンに入れ、ほぐしながら炒めてください。(ほぐれにくい時は水を加えますとほぐれやすくなります。)  
※水を加える際、油ハネにご注意ください。
- ③炒めながら、お好みのソースをからめてでき上がりです。

名 称	蒸しめん
原材料名	小麦粉[小麦(国産)]、小麦グルテン、醸造酢、食塩、食用植物油脂(なたね油)、(一部に小麦を含む)
内 容 量	150g
賞味期限	枠外 右下に記載
保存方法	冷蔵庫(0~10℃)で保存してください。
調理方法	枠外 上部に記載
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 山和製麺株式会社  
名古屋市瑞穂区津賀田町1-33

本品製造工場では、そば、卵、乳成分を含む製品を製造しています。

栄養成分表示(150g当たり)

エネルギー	264 kcal
たんぱく質	5.9 g
脂 質	4.1 g
炭水化物	50.9 g
食塩相当量	0.77 g

(サンプル品分析による推定値)

