

名 称	生中華めん	内 容 量	298g(めん110g×2食)
原 材 料 名	めん【小麦粉【小麦(北海道)】、 焼酎、食塩、小麦グルテン】、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/かん すい、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	賞 味 期 限	枠外左部に記載
		保 存 方 法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
		使用上の注意	開封後はお早めに召し上がりにください。
		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

栄養成分表示 1食 (めん110g スープ39g)当たり	
エネルギー	421 kcal
たんぱく質	14.5 g
脂 質	11.2 g
炭 水 化 物	65.6 g
食塩相当量(めん)	0.7 g
(スープ)	5.3 g



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。



外袋
内袋
スープ袋

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、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。

※本品は焼酎を使用しておりますので、開封後にアルコール臭がしますが、品質の異常ではありません。

脱酸素剤が入っておりますので、取り除いてください。

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。

(サンプル品分析による推定値)



4 932828 023182

要冷蔵

なま

2食入

For Vegan

ごまみそ

調理例



- ・動物性原料不使用
- ・ごまの香り高く、コクのあるスープ
- ・国産小麦粉を使用したコシのある麺
- ・こだわりの植物性ラーメン

OHSAWA JAPAN
Macrobiotic Foods



オーサワの

オーサワの **ベジ**
生ラーメン

ごまみそ

国産小麦粉と中国内モンゴル自治区産かんすいで作った麺は、喉ごしがよく、風味豊か。長期熟成味噌のほか、厳選した調味料を使用したスープには、胡麻をたっぷりと加えました。動物性原料を使っていないにもかかわらず、コクと深みのある美味しさです。

召し上がり方 (1人分)

1 鍋に2ℓ以上のお湯を沸かします。



※2人分を同時に調理する場合は、4ℓ以上のお湯を沸かし沸騰させてください。湯の量は多いほどよいです。

2 沸騰したお湯を丼に約300ml(一人分)とり、添付のスープを加えて、溶かしてください。

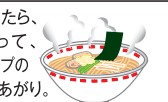


3 スープを作った残りのお湯の中で麺を1~2分間(お好みの固さまで)ゆでます。



※麺をよくくしから入れて下さい。

4 麺がゆであがったら、よくお湯を切って、先に用意しておいたスープの入った丼に移してできあがり。



※お好みで食べやすく切った具を盛り付けると一層美味しく召し上がれます。

●調理の際、熱湯にご注意ください。