

栄養成分表示(1食112g当たり)

エネルギー	344kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	2.4g
炭水化物	70.6g
食塩相当量(めん)	0.5g
(スープ)	5.5g

(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)、小麦醸造調味料、発酵調味料、食塩、香辛料、食用植物油(ごま油)、メープルシュガー、酵母エキス、ばれいしょでん粉、(一部に小麦・ごまを含む)

内容量:112g(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、
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、オーサワジャパン様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
総合会社です。



においが強いものそばで
保管しないでください。

し
お

国内小麦粉・玄米粉使用／無かんすい
ノンフライ麺／動物性原料不使用



ラーメン 玄米

オーサワの

本醸造白たまりを使った、香り高く旨みのある塩味



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
本醸造白たまりを使用。旨みがいきた
コクのある味わいです。

【召し上がり方】



①鍋に500mlの水を入
れて火にかけて、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



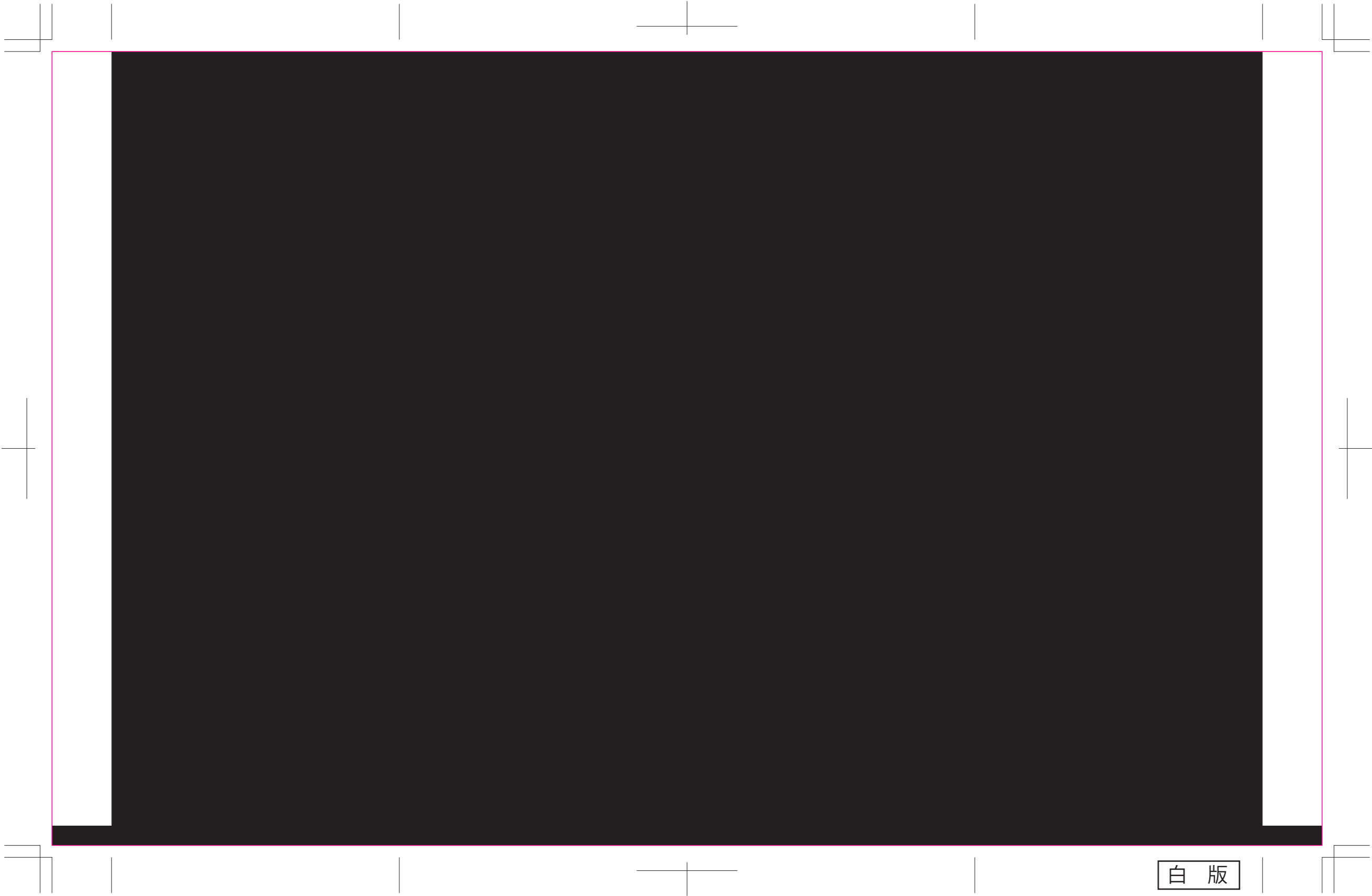
外袋
スープ袋



バイオマス
使用部位:インキ
No.190019

For Vegan

調理例



白版