

■調理方法

ゆで時間：約4分

①ゆでる 2ℓ以上の沸騰したお湯に麺を入れ箸で軽くほぐします。火力によってゆで時間が異なります。火加減で硬さをみながらゆでて下さい。



②冷やす



手早くざる等に取り上げ水洗いし、冷水で冷やします。

③できあがり



水切れのよい器に盛ってざるそばに。又はどんぶりに取り上げ温かいつゆをかけて、かけそばでお召し上がり下さい。

<https://sobahonda.co.jp>

名称	有機干しそば
原材料名	有機そば粉(国内製造)、食塩
内容量	180g
賞味期限	2024. 7.10
保存方法	高温多湿を避けて、常温で保存して下さい。
調理方法	枠外上部に記載
製造者	有限会社本田商店 島根県雲南市木次町里方 1093-44 TEL(0854)42-0172

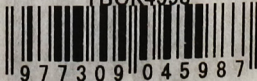
栄養成分表示(100g当り)

エネルギー	311.3kcal
たんぱく質	10.3g
脂質	2.7g
炭水化物	60.0g
食塩相当量	1.7g

(推定値)

- ※そばアレルギーの方はご注意下さい。
- ※本品製造工場では、小麦、えび、卵、乳、いか、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、山芋、米を含む製品を製造しています。
- ※開封後は開封口を密閉し、直射日光を避け常温で湿気の少ない場所を保管し、お早めにお召し上がり下さい。
- ※品質の保持には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら製造者までご連絡下さい。

TBOK4598



管理No.156
OH31

