



ロソグパスタの
上手なゆで方

- 1.お湯はたっぷり用意してください。(パスタ100gに対しお湯1ℓ)
- 2.沸騰したら塩を入れる。(お湯1ℓに対し塩小さじ1杯)
- 3.パスタを入れてから時々かきまぜてください。
- 4.約10分ゆでます。(お好みにより調理方法や、ゆで時間を加減してください)
- 5.すばやくザルにあげて水気を切ってからお使いください。

北海道の小麦と国内産の小麦グルテンを使用したロソグパスタです。
モチモチとした食感で、どんなパスタ料理にも相性がぴったり。

太さ1.8mm

ゆで時間
約10分



イラストはイメージです

300g

ロソグパスタ

Long Pasta



和風おろし
ツナパスタ

♪クラム(レヒ)とて簡単パスタ
麵つゆとニンニクで味が決まる
のでお好みの具材
へのアレンジもオ
スズです。そして
は、こちらからご
覧いただけます。



【作り方】
①お鍋に1ℓ程のお湯を沸かし、塩とパスタを入れて10分茹でる。
②ボウルに明太子・バター・麵つゆを入れる。
③②に茹でたのパスタを入れて、バターが溶けるように全体を混ぜて出来あがり。



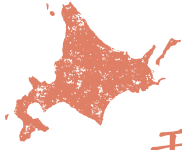
明太子
パスタ

【材料】1人分
・ロングパスタ……100g
・明太子……1本
・バター……大さじ1(約12g)
・麵つゆ……小さじ1/2
・塩(茹でる時)……小さじ1
大葉・刻みのり・シモンをお好みで



SAKURAI FOODS

桜井食品株式会社



北海道産小麦を使用した

モチモチとしたやさしい食感

※製品には万全を期しておりますが、万一お気づきの点があるございましたら、お手数ですがお問い合わせください。置き添えの上、現品または空袋を販売者までお送りください。
お問い合わせは、下記まで TEL 0120-668-637 受付 上・日・祝日を除く9:00~17:00 https://www.sakuraifoods.com 栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー 362kcal 炭水化物 74.4g たんばく質 11.3g 食塩相当量 0.0g 脂 質 2.1g
(この表示値は、目安です。)

製造所	日本製麻株式会社 ホリカノ食品事業部 北陸工場 富山県砺波市下中3番地3
販売者	桜井食品株式会社 〒505-0051 岐阜県美濃加茂市加茂野町鷹之巣343番地
賞味期限	枠外左下部に記載
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存してください
内容量	300g
原材料名	小麦粉(小麦(北海道産))、小麦グルテン(小麦(国内産))
名称	パスタ

OS2503

使用部位：アベキ
No.190019

