

無印良品 手づくりキット バッタイ(タイ焼きそば)

名称 手づくりキット バッタイ
原材料名 ビーフン(米、食塩)、パッタイソース(砂糖、大豆油、にんにく、トマトペースト、タマリンドペースト、ホムデン、魚醤(魚介類)、食塩、酸味料、酸化防止剤(V.E)、トウガラシ色素)、後がけソース(魚醤(魚介類)、砂糖、唐辛子、菜種油、酸味料、増粘剤(加工でん粉)、安定剤(キサンタンガム)、パプリカ色素)
内容量 205g(ビーフン120g、パッタイソース65g、後がけソース20g)
賞味期限 表面上部に記載
保存方法 直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
原産国名 タイ
輸入者 (株)アライドコーポレーション
 横浜市青葉区あざみ野1-4-3

販売者 株式会社 良品計画
 東京都豊島区東池袋4-26-3

本品に含まれるアレルギー物質

大豆 soybean	魚介類 seafood
---------------	----------------


えび、小麦、卵、乳、落花生を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。

万一お気付きの点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。

株式会社良品計画
 お客様室電話 **0120-14-6404**

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

栄養成分値(1袋205g当り)			
エネルギー	627kcal	炭水化物	128.9g
たんぱく質	11.3g	ナトリウム	2.3g
脂質	7.4g	食塩相当量	5.9g

 外装:PP
 内装(ビーフン):PE,PET
 内装(パッタイソース):PE,M,PET
 内装(後がけソース):PE,M,PET


化学調味料・合成着色料・香料不使用

●材料 2~3人前 調理時間 約25分
 ビーフン……………120g★
 パッタイソース……………65g★
 後がけソース……………20g★
 海老……………約5cmで4~5尾(約100g)
 豚肉スライス……………40g
 ひとくち大に切る。
 厚揚げ……………1/4枚
 短冊切り。
 にら……………1/2束
 2~3cmに切る。
 もやし……………80g
 卵……………1個
 溶いておく。
 炒め油……………大さじ3(約45ml)
 ★はキットに含まれています。

●つくり方
 1. 沸騰した鍋にビーフンを入れ、5分間ゆでてザルにあげておきます。
 ※戻しすぎにご注意ください。
 2. フライパンを熱し油を半分加え、溶いた卵を炒めスクランブルエッグを作り、別皿に取り出します。
 3. 再度フライパンを熱し残りの油を加え、肉を炒め、えび、厚揚げ、戻したビーフンを加え、炒め合わせます。
 ※ビーフンが固い時は少し水を加えてください。
 4. 2で作ったスクランブルエッグ、パッタイソースを加え炒め合わせて火を止めます。
 5. にら、もやしを加えて混ぜ合わせて出来上がりです。
 後がけソースをお好みでかけてお召し上がりください。

●その他調理例
 ●お好みで豚肉の代わりに鶏肉でもおつくりいただけます。
 ●お好みでクラッシュピーナッツを振りかけてもおいしくいただけます。

ご注意
 ●開封後は吸湿、虫害、においがつく等を防ぐため、一度に使い切ってください。
 ●開封の際に袋で手指を切らぬようご注意ください。
 ●香辛料がはいっており、強い辛味が特長の商品です。小さなお子様、辛いものの苦手な方が召し上がる時はご注意ください。
 ●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いを避けてください。
 ●調理時にソース等がはねる恐れがありますので、ヤケドには十分ご注意ください。
 ●ビーフンには黒、茶褐色の点が見られますが、原材料のお米に由来するもので品質には問題ございません。
 ●ビーフンは炒めている間に徐々に柔らかくなりますので、水を加えすぎないようにご注意ください。

1607042

 パーコード ダミー
 大きさ100%見本
 4 549738 359623