

# 召しあがり方 (1袋分)

めんは加熱解凍後、袋から出し、だし粉をかけてお召しあがりください。

## 《めんの解凍方法》

### ○蒸し

湯気のたった蒸し器(スチームコンベクションオープン)に凍ったままの製品を袋ごと入れ、約8分間蒸してください。

### ○ボイル

沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったままの製品を袋ごと入れ、1~2回反転させながら8分間温めてください。

### ○レンジ

凍ったままの製品に必ず2~3ヶ所穴をあけて、3分間(出力600ワット)を目安に加熱してください。

### ○フライパン

熱したフライパンに中身を移しかえて水40~50mlを加えたあと、フタをして4分間位中火で蒸したのち、炒めてお召しあがりください。

### ○よりおいしく召しあがる方法[スチームコンベクションオープン使用]

凍ったままの製品を袋から取り出し、コンビモード設定温度180℃で8分間加熱してください。

※機種、調理内容(量、他)などにより差が生じます。

名 称	冷凍食品 むし焼そば(調理済み)
原 材 料 名	調理済み焼そば【めん[小麦粉、食塩、小麦たん白/加工澱粉、かんすい、クチナシ色素、(一部に小麦を含む)]、ウスターソース、キャベツ(国産)、植物油、味付け豚肉(豚肉、食塩、植物油、澱粉、しょうが、しょうゆ)、肉天かす(いか天かす、味付け豚肉)/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、ソルビトール、増粘多糖類、香料、トレハロース、(一部に小麦・いか・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)】、だし粉[魚介パウダー(いわし、さば)、あおさ、(一部にさばを含む)]
内 容 量	604.5g (調理済み焼そば 200g×3、だし粉 1.5g×3)
保 存 方 法	必ず-18℃以下で保存してください。
凍結直前の加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召しあがりください。
販 売 者	<b>株式会社 東食品</b> 静岡県富士宮市小泉 2154-12 TEL 0544-24-4730

### ◎ご注意

調理時間は目安です。製品中心部が75℃1分以上になるよう加熱してください。

調理の際はやけどにご注意ください。

一度解けたものを再び凍らせると品質が落ちますのでおやめください。



：外包装

：個包装

※捨てる時は、お住まいの自治体の区分にしたがってください。

### 栄養成分表示

#### 製品1食(201.5g)当たり

エネルギー	422kcal
たんぱく質	9.4g
脂 質	16.5g
炭水化物	59.1g
食塩相当量	3.4g

(推定値)

製 造 所 シマダヤ東北株式会社 郡山工場  
福島県本宮市白岩字埋内 930

※本品生産工場では、えび、かに、卵、乳成分、落花生を含む製品を製造しております。