

# 召し上がり方

## 【作り方】

- ① 鍋に水 300cc と醤油スープをいれ、かき混ぜながら一煮立ちさせる。
- ② 最低 1.5 リットルの水を沸騰させ 1 玉麺を入れる。
- ③ 約 2 分で麺を上げ、良く湯切りをする。麺とスープをあわせる。
- ④ 最後に煮卵・メンマ・岩海苔・チャーシュー・ネギなどを添えて完成。

ご注文はこちらから↓

<https://satsumen.com/>

ECサイトリニューアルしました！

新規会員登録で500ポイント進呈！

さらにお知り合いの方ご紹介で300ポイント進呈！



品名 生ラーメン スープ

内容量 生麺 120 g

原材料 小麦粉、小麦たん白、卵白、塩／かん水、PH調整剤、酒精、トレハロース（一部に小麦、卵を含む）

醤油タレ 4 5 g

チキンエキス（国内製造）、しょうゆ、鶏油、還元水あめ、たんぱく加水分解物、さば節エキス、食塩、ガーリックパウダー、酵母エキス、こんぶエキス、ムロ節粉末／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酒精、カラメル色素、香料、ビタミンB2、ビタミンB1、（一部に小麦・さば・大豆・鶏肉を含む）

保存方法 高温多湿を避け、なるべく涼しいところで保管してください。

賞味期限 この欄の右下にラベル記載

販売者 オーパス北海道株式会社 札幌工場  
〒062-0053  
北海道札幌市豊平区月寒東 3 条 16 丁目 1-11  
TEL011-858-7333

北海道  
札幌  
H O K K A I D O  
S A T S U M E N

賞味期限ラベル

