

召し上がり方

【作り方】

- ① 鍋に水 280cc と味噌スープをいれ、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 2 0 秒で麺を上げ、良く湯切りをする。麺とスープをあわせる。
- ④ 最後にチャーシュー、玉ねぎのみじん切り、メンマ、ワカメなどを添えて完成。

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 120g
原材料	小麦粉、小麦たん白、全卵、酒精、乳酸ナトリウム、かんすい、食塩、クチナシ色素、加工でん分、（一部に、小麦、卵を含む） 蟹味噌タレ 45g みそ（国内製造）、ポークエキス、植物油、カニミソエキス、エビ醬、糖蜜、ごま、食塩、おろしにんにく、オニオンペースト、おろし生姜、蟹エキス、動物油脂、砂糖、水飴、オニオンラード、でんぷん、オイスターソース、コーンスターチ、煮干しエキス、かにかがらパウダー、カニオイル、香辛料／調味料（アミノ酸等）、酒精、香料（カニフレーバー）、着色料（カラメル）、増粘剤（グアーガム）、甘味料（カンゾウ）、（一部に、えび・かに・ごま・大豆・豚肉を含む）
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
HOKKAIDO
SATSUMEN

賞味期限ラベル

