

召し上がり方

【作り方】

- ① 鍋に水 300cc とスープをいれ、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 3 分 00 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、ねぎ、メンマ、煮玉子を添えて完成。

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	麺 120g
原材料	小麦、小麦たん白、卵白粉／加工澱粉、かんすい、酒精、トレハロース (一部に小麦・卵を含む) タレ 50g 豚脂加工品(国内製造)、大豆蛋白加水分解物、しょうゆ、食塩、砂糖、チキンエキス、 いわし煮干し、粉末しょうゆ、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、 酢酸Na、増粘多糖類、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・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
H O K K A I D O
S A T S U M E N

賞味期限ラベル

