

つけ汁 (1~2人前)

名称	鴨つけ汁、野菜つけ汁、豚カレーつけ汁、豚カレーつけ汁 辛口	
原材料名	鴨つけ汁	だし(鰹厚削り節、煮干、昆布)(国内製造)、鴨、醤油(本醸造)、長ねぎ、味醂、砂糖、(一部に小麦・大豆を含む)
	野菜つけ汁	だし(鰹厚削り節、煮干、昆布)(国内製造)、醤油(本醸造)、白菜、かぼちゃ、しめじ、長ねぎ、小松菜、人参、味醂、砂糖、とまと、椎茸、油、(一部に小麦・大豆を含む)
	豚カレーつけ汁	だし(鰹厚削り節、煮干、昆布)(国内製造)、豚肉、長ねぎ、醤油(本醸造)、カレー粉、味醂、砂糖、塩、ブラックペッパー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉・りんご・バナナを含む)
	豚カレーつけ汁 辛口	だし(鰹厚削り節、煮干、昆布)(国内製造)、豚肉、長ねぎ、醤油(本醸造)、カレー粉、味醂、砂糖、レッドペッパー、塩、ハバネロ、ブラックペッパー、ガラムマサラ/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉・りんご・バナナを含む)
内容量	260 g	
賞味期限	冷蔵便	
	冷凍便	
保存方法	冷蔵便 冷蔵庫(10℃以下)で保存してください	
	冷凍便 冷凍庫(-18℃以下)で保存してください	
製造者	株式会社 美包 〒381-0012 長野県長野市柳原2485-2	

栄養成分表示(推定値) 1袋 260gあたり

名称	熱量(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
鴨つけ汁	279.0	11.6	16.3	17.7	5.6
野菜つけ汁	143.0	4.93	1.1	27.4	5.47
豚カレーつけ汁	255.1	13.2	12.6	20.3	6.4
豚カレーつけ汁(辛口)	292.8	13.2	16.6	20.5	5.2

◆注意点

- 常温での放置や、加熱後の再冷凍はお避けください。
- なるべくお早めにお召し上がりください。
- 本品製造施設内では「そば、小麦、卵、乳、牛肉、くるみ、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、バナナ」を含む製品を製造しています。

召し上がり方は、うら面です

つけ汁の召し上がり方

1お鍋にお湯を沸かします。つけ汁パックの封を切らずに、熱湯の中に入れて（冷凍便は冷凍のまま）、3分～5分間沸騰させて温めます。



2お鍋から取り出し封を切って、器に入れます。（具が大きいいため汁がはねる事がありますので、やけどにご注意ください。）



3茹でて締めたそばをつけ汁につけてお召し上り下さい。

つけ汁を使って温かいそばを作る場合（1人前）



①つけ汁パックを温めます。（上記参照）

②そばに付属している通常のそばつゆ80cc（つゆ容器半分の量）と水80ccを鍋に入れ温めて、かけつゆを作ります。

③茹でて締めたそばをお湯の中でもう一度温め、よく湯切りをして器に入れ、かけつゆとつけ汁をかけてお召し上りください。

※②のかけつゆは、別売りの「温かいつゆセット」で作ったつゆでお作りになると、更に美味しくお召し上りいただけます。

□品質には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

●お問い合わせ先 株式会社 美包（びほう）

〒381-0012 長野県長野市柳原2485-2 雪村そば：フリーダイヤル 0120-47-5538

信寿食：フリーダイヤル 0120-44-7519

受付：月～金曜日（9：00～17：30）土曜日（9：00～12：00）

休日：日・祝・年末年始・盆

ホームページ：雪村そば www.yukimura-soba.com/

信寿食 www.biho-s.co.jp/shinjyoku