

本製品に含まれるアレルギー物質

H 平カレー・乾麺セット

開封後はお早めにお召し上がりください

小麦・大豆・豚肉

詰合せ内容	もちもち の平乾麺(200g)(2食分)×4袋(8食分)、粉末カレースープ×8袋 もちもち の乾麺(200g)(2食分)×8袋(16食分)、めんつゆ×16袋
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

もちもちの平乾麺・乾麺	
名称	うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩/加工でん粉
内容量	平乾麺: 200g、乾麺: 200g
賞味期限	各個包装に記載
保存方法	直射日光及び高温の場所を避け、常温にて保存してください。
調理方法	大きい鍋にお湯(うどん100gあたり1ℓ)を沸騰させうどんをパラパラと入れる。箸で軽くかき混ぜ沸騰を続け、平乾麺は12分、乾麺は14分で火を止める。
製造者	株式会社 富田屋 香川県高松市川部町338-3

栄養成分表示			
	麺100gあたり	粉末カレースープ20gあたり	めんつゆ30mlあたり
エネルギー	326.0 kcal	55.0 kcal	32.0 kcal
たんぱく質	6.3 g	3.7 g	2.0 g
脂質	1.2 g	0.5 g	0.0 g
炭水化物	72.6 g	10.1 g	5.9 g
食塩相当量	4.45 g	5.0 g	3.2 g

(推定値)

※参考
1食あたりの食塩相当量
・ゆであげ後の麺 0.4g

カレースープ	
名称	粉末スープ
原材料名	オニオンパウダー(小麦を含む)(国内製造)、砂糖、ミートパウダー(大豆・豚肉を含む)、食塩、カレーパウダー、トマトパウダー、粉末ソース、食用植物油/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素、加工デンプン、酸味料
内容量	20g
賞味期限	外箱に記載
保存方法	直射日光及び高温多湿の場所を避け、常温にて保存してください。
使用方法	本品1袋(20g)を300mlの熱湯でよく溶かしてください。
販売者	株式会社 富田屋 香川県高松市川部町338-3
製造所	播州調味料株式会社 兵庫県姫路市野里948

めんつゆ	
名称	めんつゆ(希釈用)
原材料名	しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、発酵調味料、かつおぶし、食塩、さばぶし、かつおエキス、魚醤、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、V.B1
内容量	30ml
賞味期限	外箱に記載
保存方法	直射日光及び高温多湿の場所を避け、常温にて保存してください。
調理方法	各個包装裏面に記載
販売者	株式会社 富田屋 香川県高松市川部町338-3
製造所	播州調味料株式会社 兵庫県姫路市野里948

めんつゆはかけうどん・釜揚げうどんに適しています。

〇具沢山釜カレーうどん(2人前)

《材料》	
・もちもちの平乾麺	1袋(200g)
・粉末カレースープ	2袋
・豚薄切り肉	30g
・人参	1/4本
・玉ねぎ	1/2個
・油あげ	1枚
・水	600ml
※具材はきのこ類、季節の野菜等お好みで!	

- フライパンにサラダ油を入れ、切った具材にひとつまみの塩を加え炒めます。
- 炒めた具材に600mlの水を加え、しっかり火を通します。
- 粉末カレースープを加えてよく混ぜ、火を止めておきます。
- 沸騰したお湯でうどんをゆでます。(約12分)
- ゆであがったうどんは水洗いせず、ザルでよくお湯を切り器に盛りつけます。
- 3.のカレースープを上からかけ、うどんとスープをよくからめてお召し上がりください。
※ネギ等の薬味を添えると一層風味が増します。



お客様へ

本品は酸味料を使用しておりますので、開封時酸臭が致しますが、製品には変化ありません。
万一お気づきの点、不良品等ございましたら、お手数ですが右記お問合せ先へ現品に外袋を添えてお送り下さい。
代替品とお取替えいたします。

【お問合せ先】
住所
販売者名
電話番号
フリーダイヤル
HP アドレス

〒761-8046
香川県高松市川部町338-3
株式会社 富田屋
087-885-1720
0120-81-1308
<https://tomitaya.jp>

