

# 簡単! 召し上がり方

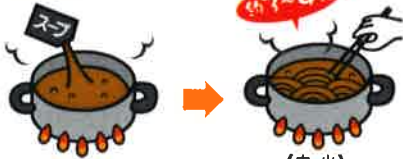
やっぱり

鍋編



【作り方】

- ① 鍋にお湯約600ccを沸騰させ、添付のカレースープを入れます。スープが溶けたら麺を入れて軽くほぐしながら約3~4分間煮込みます。



【中火】

※ふきこぼれないように御注意ください。



やけどに充分注意してください。

- ② 火を止め、丼に移して出来上がりです。



気軽に

電子レンジ編



【作り方】

- ① 耐熱性の底の広い丼に麺を入れ、熱湯を約600ccをまんべんなく麺がひたるように注いで丼にラップをします。



- ② 電子レンジで約2分(500W)加熱します。加熱したら約2分間ラップをしたまま待ちます。



丼が熱くなる場合がございますのでやけどには充分気をつけてください。

- ③ 約2分後、添付のカレースープを入れ、混ぜ合わせて出来上がりです。



- ◎ スープの濃さはお好みで調整してください。麺の固さはお好みで追加加熱して調整してください。  
◎ 鍋の調理法と電子レンジの調理法では麺の食感が違いますので両方お試しください。

## 【使用上の注意】

- ◎ オープンやオープントースターでは加熱しないでください。
- ◎ 加熱直後の中身、容器が非常に熱くなっているのでやけどに御注意ください。
- ◎ 電子レンジのオート設定は過加熱になる可能性があるので使用しないでください。
- ◎ 電子レンジでの過度の加熱は絶対に避けてください。
- そば・小麦・卵アレルギーの症状をお持ちの方は、お召し上がりに充分御注意ください。又、同一工場内で、やまいもを含む製品を製造しております。
- 製品には万全を期しておりますが、万一不良品がありました場合、左記へ返送ください。送料と共に新しい製品を送らせて頂きます。
- ホームページアドレス  
<http://www.aizuseimen.co.jp>
- Eメール  
[info@aizuseimen.co.jp](mailto:info@aizuseimen.co.jp)

☎ TEL 0120-27-1646

☎ FAX 0120-28-3911

※ごみに出す時は自治体の定める区分に従ってください。



外装  
スープ袋