

名 称	即席中華めん
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、卵白粉、食塩、小麦たん白)、だし(かつお節、とびうお煮干)、はまぐりエキス、デキストリン、食塩、清酒、昆布エキス、しょうゆ、醸造酢、アオサ粉、ネギエキス、にぼし粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、かんすい、着色料(クチナシ、カラメル)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(一部に卵・小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)
内 容 量	101.5g(めん70g、スープ31.5g)
賞味期限	この面の右下に記載
保存方法	直射日光・高温・多湿の場所をさけて保存してください
調理方法	この面の左側に記載
販 売 者	SFPホールディングス株式会社 〒158-0094 東京都世田谷区玉川二丁目24番7号
お 問 い 合 わせ 先	03-5491-5207 (土日祝日を除く 10:00~17:00)
HPアドレス	https://www.sfpdining.jp/
製 造 者	藤原製麺株式会社 第5工場 北海道旭川市永山北2条7丁目7番地
＜食物アレルギーをお持ちの方へ＞	
●本商品のめん製造ラインでは、そばを含む商品を生産しております。	
■本商品のアレルギー(特定原材料および準ずるもの)	
卵	小麦
牛肉	大豆
豚肉	

栄養成分表示/1人前(101.5g)当たり	
エネルギー	355 kcal
たんぱく質	11.9 g
脂 質	8.6 g
炭水化物	58.2 g
食塩相当量	7.3 g
(推定値)	



賞味期限

こだわりの出汁と磯の香り。
蛤を炊き出した芳醇な旨味のスープ、
コシのある熟成麺。
その全てが奏でる渾身の一杯。

生麺じっくり
二日乾燥製法

めん、スープ
1人前

盛り付け例
※具材は、別途ご用意ください

上
磯丸水産
さかな(原)加工センター®

はまぐり
塩出汁
ラーメン

おいしい召しあがり方



①水 550ml(カップ3杯弱)が沸とうしたところでめんを入れ、4分半ゆでてください。(3分半たったところでめんを軽くほぐしてください。)



②めんがゆであがりましたら火を止め、スープを入れよくかきまぜてください。
※お湯の量やめんのゆで時間は目安ですの
で、お好みにより調整
してください。



③丼に移しお召しあがり
ください。尚、お好み
の具材など入れます
と、より一層おいしく
召しあがれます。

注意

●調理器具の取り扱いや熱湯の
ふきこぼれには充分、ご注意
ください。

- 内袋開封後は保存がききませんので
必ず使い切ってください。
- においが強いものと一緒に保存しな
いでください。
- 賞味期限は表示されている方法で、未
開封の状態での保存に品質が保た
れる期限です。

※ごみに出すときは市町村の
区分にしたがってください。
塩素系樹脂は使用して
おりません。

