



麺で野菜を  
食べよう!

お鍋一つで  
ごちそう

麺

甲州

あばれほうとう

おうちにある  
野菜で作れる♪



化学調味料無添加

つゆ付

2人前

めん 180g | つゆ 1人前×2袋

具材と一緒に  
煮込んで

10分

調理例

凹凸をつけた手揉み風のめんを、  
 麦みそ仕立てのつゆで味わう  
 甲州名物のほうとうです。

おいしい召上がり方

2人前(1袋分)の材料

10分

具材と下ごしらえ

しめじ・まいたけ 各1/2パック ほぐす  
 長ねぎ 1/2本 厚さ約1cmの斜め切り



しいたけ 2個 厚さ約5mmに切る  
 にんじん 1/3本 厚さ約3mmの薄切り  
 かぼちゃ 1/8個 厚さ約5mmの薄切り

(1人前の場合は各材料を半分の量で調理してください。)

1 鍋に1200ml(2人前)の水を沸騰させ、お好みの具材を入れ、ひと煮たちさせます。



2 めんをバラバラとさばき入れ、約8分煮込んでください。添付のつゆ2袋(2人前)を加え、更に2分煮込んで出来上がりです。



アレンジレシピ  
 他の具材を使ってもおいしくアレンジ出来ます!



※具材が大きいと火の通りが悪くなりますので、ご注意ください。



名称	ひらめん(調味料付)
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、食塩/加工でんぷん)、添付調味料(麦みそ(大豆を含む、国内製造)、米みそ、砂糖、かつおエキス、酵母エキス、チキンエキス、シイタケエキス、ごま、かつお節、オイスターソース、ごま油、ネギエキス/アルコール、カラメル色素)
内容量	260g(めん180g)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・湿気を避け、常温で保存してください。
調理方法	枠外左部に記載
製造者	株式会社はくばく 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺1351
製造所	山梨県南アルプス市東南湖920

栄養成分表示	
1食[めん90g、つゆ1袋(40g)]当たり	
エネルギー	375 kcal
たんぱく質	12.0 g
脂質	2.6 g
炭水化物	75.8 g
食塩相当量	5.9 g (めん 2.6 g) (つゆ 3.3 g)

この表示値は、目安です。

ご注意

- 調理の際、熱湯を使用しますので、やけどには十分注意してください。
- 本品製造工場では、やまいちを使用した製品を製造しています。
- つゆの中の黒っぽい糸状のものは大麦の繊維(黒糸線)です。ご安心してお召上がりください。

お願い

- 外装開封後は湿気や虫害などを避けるため密封し、お早めにお使いください。
- つゆは開封後保存がききませんので、必ず使い切ってください。



ゴミに出すときは各自治体の区分に従ってください。

本品にお気付きの点がございましたら、本品を袋ごとお客様相談室までお送りください。送料弊社負担にて取替えさせていただきます。

お問い合わせ先

はくばくお客様相談室  
 〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629  
 TEL. 0120-089890  
 受付時間 9:00~17:00(土曜、日曜、祝日を除く)  
 ホームページ http://www.hakubaku.co.jp

味期限(未開封)

2022.06.30  
 BBC

の後の印字は製造管理を表すものです。