

韓国初の即席麺

SINCE 1963

サムヤン

三養ラーメン

牛だしピリ辛醤油味

一九六三年誕生、
韓国ロングセラー！



SAMYANG[®]
Japan



三養ラーメン(袋)

牛だしピリ辛醤油味



1963年発売から110億個を売り上げる超ロングセラー商品。
辛さの入門！牛だし風味を加えた濃厚なスープを楽しめます。

原材料名

油揚げめん（小麦粉、植物油、食塩）、スープ（粉末しょうゆ、酵母エキスパウダー、食塩、砂糖、小麦加工品、米粉、唐辛子、こしょう、植物油、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー）、かやく（にんじん、チンゲン菜、チャイブ、キャベツ）／増粘剤（加工デンプン、グァーガム）、調味料（アミノ酸等）、かんすい、着色料（パプリカ色素、カラメル、V.B2）、乳化剤、香辛料抽出物、甘味料（キシロース）、酸化防止剤（V.E、カテキン）、pH調整剤、香料、（一部に小麦・大豆・りんごを含む）

希望小売価格	158円（税別）×5食
販売地域	全国
容量	120g × 5食
入数	5食入 × 8
単品	8801073-114845
JANコード 5食入	8801073-143234
ケース	8801073-124905
ITFコード	1-8801073-124902
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存
ケースサイズ	390×265×270（mm）

標準栄養成分表（1食当たり）

熱量	510kcal
たんぱく質	10.0g
脂質	17.0g
炭水化物	78.0g
食塩相当量	4.9g

アレルギー情報

本品の原材料には下記のアレルギー物質（表示が義務付け及び推奨されているもの）が含まれています。



※本商品はえび、かに、そば、卵、乳成分、落花生、いか、ごま、くるみを含む製品と同じ設備で製造しております。

※使用する原材料の変更などにより、ウェブサイトに掲載されているアレルギー情報と製品パッケージに掲載されている内容が異なる場合もございます。ご購入、お召し上がりの際には、手元の製品パッケージの表示でアレルギー情報をご確認ください。



調理・アレンジ例

調理方法

1. 沸騰したお湯550ml (3カップ程)に、
麺と粉末スープ、
かやくを入れ4分間煮込みます。



2. お好みでキムチ、卵、にんにく、
ネギなどを加えますと、
一層おいしく召し上がれます。

