

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(CUP)

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、しょうゆ、玉ねぎエキス）、スープ（食塩、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、砂糖、脱脂粉乳加工品、植物油、ガーリックパウダー、こしょう、小麦加工品、唐辛子、米粉、オニオンパウダー、ジンジャーパウダー）、かやく（アミノ酸液加工品、チンゲン菜、のり、にんじん、チャイブ、唐辛子加工品）／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、カロテン）、乳化剤、香料、香辛料抽出物、甘味料（キシロース、ステビア）、酸化防止剤（V.E、カテキン）、pH調整剤、（一部に小麦・乳成分・大豆・ごまを含む）

希望小売価格	168円（税別）
販売地域	全国
容量	65g
入数	15食
JANコード	単品 8801073-212503 ケース 8801073-223240
ITFコード	1-8801073-223247
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	435×275×125 (mm)

## 標準栄養成分表（1食当たり）

熱量	260kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	8.0g
炭水化物	41.0g
食塩相当量	3.4g

## 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、落花生、いか、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がございます。ご購入、お召し上がり際には、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. フタを線まではがし、粉末スープを入れます。
2. 熱湯を内側の線までゆっくり注ぎ、フタをします。  
ケス本体 3.4 分後、よくかき混ぜてお召し上がり下さい。

