

NAGANO SOBA



信州そば協同組合が独自に配合したそば粉を用いた干しそばです。電子レンジで3分茹でるだけで一食分のそばを調理できます。大鍋で多量の湯を沸かす必要はありません。



調理方法

【湯で時間3分】

- 300mlの熱湯に、そばを100gを入れ、電子レンジで600W3分加熱。（または鍋に2Lのお湯を入れ3分茹でる。）
- 茹で上がったら水気を切り、流水で冷やし器に盛る。
- お好みの薬味等を加えてお召し上がりください。
- お好みのつけ（冷麺用）またはスープ（温麺用）でお楽しみいただけます。

電子レンジで簡単調理！
-そばの茹で方-

長野県信州そば協同組合

！取扱い上の注意

●開封後はお早めにお召し上がりください。●原材料名においてアレルギー症状のある方はお召し上がりにならないでください。●調理の際、熱湯を使用しますので、やけど、ふきこぼれ等に注意してください。●本品製造工場では、やまいもを含む製品を生産しております。●ゴミに出すときは各自自治体の区分に確認ください。

NAGANO SOBA

ゆで時間 **3分**
200g

電子レンジで調理できます **600W 3分**

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩
内 容 量	200g
賞味期限	特外下部に記載
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	特外右側に記載
販売者	長野県信州そば協同組合 長野県長野市栗田西番場205の1番地 製造所固有記号は特外下部に記載

栄養成分表示 干しそば(100gあたり)	
エネルギー	353 kcal
タンパク質	13.4 g
脂質	2.0 g
炭水化物	70.3 g
食塩相当量	1.6 g

本製品の原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料及それに準ずるもの)

小麦、そば

本品の製造には万全を払っておりますが、万一お気づきの点がございますしたら、下記までご連絡ください。

長野県信州そば協同組合
お客様相談室
026-229-6775
受付時間 9:00~17:00
(土、日、祝日及び梅雨休日は除く)

4 595319 890016

賞味期限

NAGANO SOBA
おいしさの秘密



調理動画



レシピ集



長野県信州そば協同組合 381-2205 長野市栗田西番場 205-1

<http://www.ngn.janis.or.jp/~shokuhin/Buckwheat/>

Mail shokuhin@ngn.janis.or.jp

NAGANO SOBA



It is dried soba using buckwheat flour originally blended by the Shinshu Soba Cooperative. You can cook one serving of soba noodles just by boiling it in the microwave for **3 minutes**. It is not necessary to boil a large amount of water in a large pot.



Cooking Information
[Boiling time : 3 minutes]

- Put 100g soba noodles into 300ml boiled water and heat for 3 minutes in a microwave (or boil in a pan for 3 minutes).
- Drain the soba noodles and cool them under running water, put them in a bowl.
- Add your favorite seasonings and enjoy eating.
- You can enjoy with your favorite dipping sauce (for cold noodles) or soup (for hot).

Caution!

- Please consume as soon as possible after opening.
- Do not consume if you are allergic to any of the ingredients.
- Wheat and buckwheat used as raw materials contain gluten.
- Be careful of burns, spills when cooking with boiled water.
- Products containing mountain yam are processed in the same manufacturer.

Although every effort has been made during the manufacture, in case you notice something, please contact us using the following information.

Contact Us
Customer consultation room of Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative
Tel : +81 026-229-6775
Office hour : 9:00-17:00(except weekends, national and company's holidays)

PRODUCED in JAPAN

Package : EE,OPP,PET
Please be sure to follow the rules of your district when disposing the garbage.

Low-Fat Japanese Noodles

NAGANO SOBA

MADE IN JAPAN

NET WT.7.05oz(200g)

Japanese Soba Noodles

Name Dried Soba Noodles

Ingredients Wheat flour, Buckwheat, Salt

NET.WT 200g

Best before date Described at the bottom.

Storage condition Store in a cool, dry area away from direct sunlight.

Food manufacturer MASUYASHI OKUHIN Co., Ltd. 4196 Mizuno, Iiyama City, Nagano Prefecture, 389-2322 JAPAN

Seller Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative 205-1 Nishibanba, Kurita, Nagano City, Nagano Prefecture, JAPAN

Importer Tryber Pty Ltd, Suite 4, Levels, 258 Little Bourke St Melbourne VIC 3000, Australia

NUTRITION INFORMATION of NAGANO SOBA (per 100g)

Energy	352.8 kcal (1478kJ)
Protein	13.4 g
Fat total	2.0 g
Saturated	0.4 g
Carbohydrate	70.3 g
Sugar	0.0 g
Sodium	1.6 g
Moisture	12.0 g
Ash	2.3 g

*The % Daily Value(DV) indicates how much nutrient is in this serving food contributing to one-day's diet. 2,000 calories a day is recommended in general.

ALLERGEN ADVICE
Allergens (specified allergenic ingredients and auxiliaries) contained in this product

Wheat, Buckwheat

4 902723 013823

Best Before :

About NAGANO SOBA



Cooking Movie



Recipes



Nagano prefecture Shinshu-soba Cooperative
205-1 Nishibanba, Kurita, Nagano-city, Nagano-prefecture 380-0921 Japan
<http://www.ngn.janis.or.jp/~shokuhin/Buckwheat/>
 Mail shokuhin@ngn.janis.or.jp