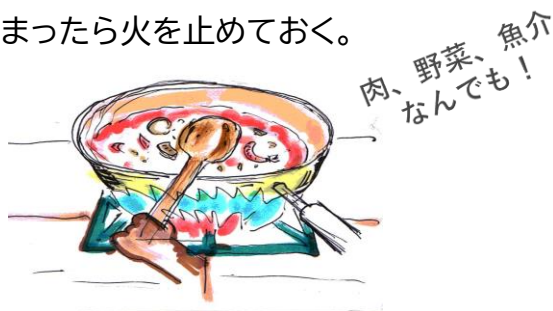


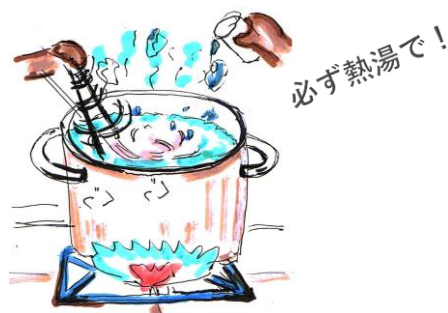
お.う.ち.PASTA

ご家庭の余った食材で簡単絶品もちもちパスタ!!
～KURAのパスタをお家で3分クッキング♪～

手順① オリーブオイル大匙2杯(約30cc)
唐辛子、ニンニク、お好みの具材を炒める。
続いてパスタソースを投入
温まったら火を止めておく。



手順② あらかじめ大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、生麺を良くほぐして投入
よく混ぜる。



手順③ 約2分間茹でたら若干のゆで汁と
フライパンのソースに投入
素早く絡めて皿に盛る。



手順④ お好みにパセリや大葉
海苔をかけて完成!



おうちセット 〈生麺とパスタソースのセット〉

- ・塩ソースセット…420円 ・醤油ソースセット…420円
- ・トマトソースセット…540円 ・ミートソースセット…600円
- ・ホワイトソースセット…600円

価格は全て税込です

○消費期限について(要冷蔵)

生パスタは4～5日(パッケージに記載) 塩、醤油、トマトソースは生麺と同日です。

ホワイトソース、ミートソースはご購入日翌日にはお召し上がりください。

上記以降にお召し上がりされる場合は冷凍保存の上2週間以内にお召し上がりください。