

Volcano select

パスタパエリア



シーフードパエリア

用意するのはお好みの具材だけ！
ホットプレートで簡単パスタパエリア

チキンの和風パエリア



イカスミパエリア



材 料 (2〜3 人前)

A [パエリアの素……………1 袋(180g)
水……………120ml
パスタ……………1 袋(160g)

オリーブオイル……………適量
好みの具材(貝、鶏肉、野菜など)
レモン……………お好みで

作り方 ※ホットプレートを使用(フライパンでも調理できます)

step.1

パスタを袋に入れたまま
お好みの(2〜4cm)の長さ
に折る
4 等分すると約 3cm



step.4

(3) に混ぜ合わせた A を
入れ、(2) を戻してフタ
をし、強火で 3 分煮込む
パスタ全体が隠れていない
場合は、水を足してください



step.2

オリーブオイルで貝や鶏肉
など好みの具材を焼く
(魚介類を焼く場合は軽く炒め、
白ワイン大さじ 1 を加え 2〜3 分
蒸し焼きにしてください)



step.5

野菜など火の通りやすい
具材を追加し、フタをして
さらに 2 分加熱
調理器具によって加熱時間を
調整してください



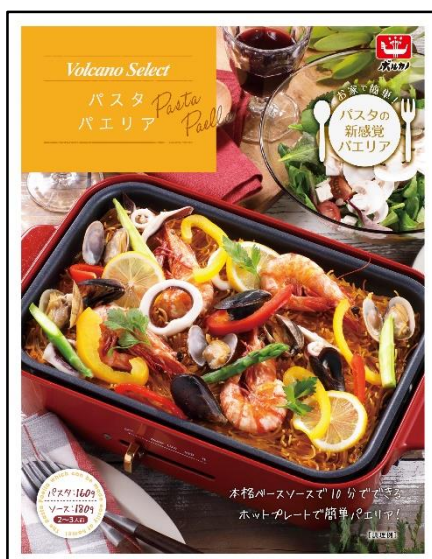
step.3

(2) を一度取り出し、
オリーブオイルで(1) を
香ばしくなるまで中火で
約 1 分炒める



step.6

フタを外し、残った水分を
飛ばす
お好みでレモンを絞って
出来上がり！



商品名	Volcano Select パスタパエリア
荷姿	パスタ 160g パエリア 180g] ×12セット
賞味期間	12ヶ月
パッケージサイズ	189×146×31(mm)
ケースサイズ	310×206×200(mm)
ケース重量	4.08Kg
JANコード	4977237139178
弊社商品コード	35300640

原材料名

【スパゲッティ】
デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む)
【パエリアの素】
白ワイン、野菜(玉ねぎ、にんにく)、トマトペー
スト、オリーブ油、昆布茶、食塩、海鮮ソース、
でんぷん、砂糖、パーム油、酵母エキス、
粉末しょうゆ、香辛料(タイムパウダー、サフラ
ンパウダー)/調味料(アミノ酸等)、増粘剤
(加工でん粉)、ソルビトール、香辛料抽出物、
酸味料、酒精、香料、(一部に小麦・かに・
大豆・鶏肉を含む)

原材料に含まれるアレルギー物質

小麦・かに・大豆・鶏肉

日本製麻株式会社 ボルカノ食品事業部



関西支店(本部)
東京支店
名古屋支店
北陸支店
北陸工場

〒650-0024
〒103-0024
〒460-0012
〒939-1347
〒939-1347

神戸市中央区海岸通8番 神港ビル5階
東京都中央区日本橋小舟町3番4号 第一ナカビル3F
名古屋市中区千代田5丁目18番19号 きんそうビル
富山県砺波市下中3番地3
富山県砺波市下中3番地3

TEL (078) 332-8252 FAX (078) 334-7630
TEL (03) 3661-5571 FAX (03) 3661-8330
TEL (052) 249-7588 FAX (052) 243-0567
TEL (0763) 32-2822 FAX (0763) 32-2662
TEL (0763) 32-2822 FAX (0763) 32-2662