



口味

拉面：苏打味
饺子：苏打味 可乐味

只需用水便能完成！

致家长

因本品由儿童自己制作会很困难，
所以请务必在家长的帮助下完成。

本商品不使用
合成着色剂·防腐剂，
而是使用天然着色剂。
仅使用有安全保障的原材料。

保存料
合成着色料

ゼロ



浏览网站享受更多的乐趣吧。

<http://www.nerune.jp/>

- 把手洗干净再开始做！
- 请在杯子中准备好水

首先

剪下托盘。

- 1 饺子模具
- 2 鱼板·鸡蛋模具



饺子模具沿线呈
弧度剪下。

1 开始制作饺子！



- 1 弄碎糖果，按照压缩袋的大
小指示线，区分鱼板与鸡蛋。



- 2 剩余的糖果分成2份，按照
压缩袋的饺子大小指示线
延伸铺开。



- 3 将铺开的糖果放在饺子
模具中，按压形成凹陷。



- 4 在凹陷处放入馅料，为了避
免放在模具中时溢出，应紧
紧夹住，使边缘端粘住。



- 5 开模，完成！
制作2个。

糖果粘糊时，稍微冷却一下，可以做得更好！

2 开始制作拉面！



- 1 加水至 托盘 ♪ 的横线处。
加入「汤汁原料」，充分溶解。



- 2 加水至 托盘 ☆ 的横线处。
加入「面条原料」，搅拌均匀，
充分溶解。



- 3 使牙签从压缩袋一角的内侧
向外侧突出，戳出一个小洞。



- 4 将压缩袋的上方翻折过来。
加入「面条原料」，拧紧袋子上方。

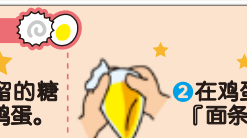


- 5 在「汤汁」中一边混入「面
条原料」，一边挤出。拉面制
作完成！

3 开始制作鱼板和鸡蛋！



- 1 按压模具中预留的糖
果，制作鱼板和鸡蛋。



- 2 在鸡蛋上浇少许
「面条原料」。



- 放在拉面上，
完成了！



开始制作叉烧和鱼板！
<http://www.nerune.jp/product/>



如果使用钙离子浓度高的矿泉水（硬水）制作时，可能会出现无法完美成形的现象，因此请勿使用。