

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

# แฮมพัดอูดัง

## ส่วนผสม

- เส้นอูดัง 100 กรัม
- แฮมหั่นเส้น 50 กรัม
- กระหล่ำปลี 20 กรัม
- ทอมนิโงญ 20 กรัม
- แครอทหั่นเส้น 20 กรัม
- น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว 30 มิลลิลิตร

## สินค้าของเรา



น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว  
Goma Shoyu Salad Dressing

## วิธีทำ

1. ลวกเส้นอูดังพักไว้
2. พัดทอมนิโงญ แฮม แครอท และกระหล่ำปลีเข้าด้วยกัน
3. ใส่เส้นอูดังคลุกให้เข้ากัน
4. ประรสด้วย น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว พร้อมเสิร์ฟ

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

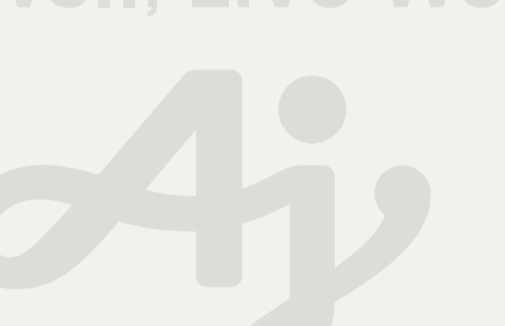
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

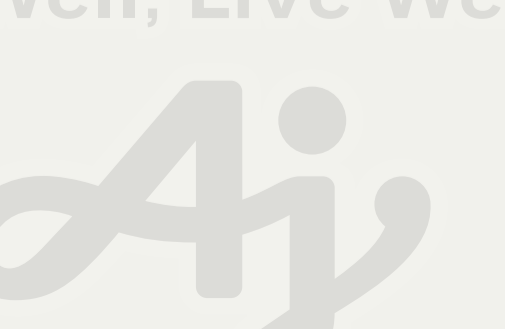
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.