



種から
育てる

Grow your own Ramen topping!

ラーメン薬味

栽培
キット

	ネギ	三つ葉	チンゲンサイ	唐辛子
発芽適温	18~22℃	20~30℃	20~25℃	20~25℃
栽培適温	20~25℃	15~30℃	20℃前後	20~30℃
種まき粒数目安	約 10 粒	約 10 粒	3~5 粒	3~5 粒

セット内容 陶器製ミニラーメン鉢・種・膨らむ土・ミニ箸

栽培手順 ミニラーメン鉢のままでも栽培を楽しめますが、大きな鉢に植え替えることでさらに大きく育ちます。



種まきの準備

- 膨らむ土をネットがあいているほうを上にしてミニラーメン鉢に入れ、約 25ml のぬるま湯を注ぎます。
- 土が数倍に膨らみます。膨らみが足りない場合はぬるま湯を足します。
- 土が冷めたら土の周りのアミをはがします。ラーメン鉢の中に土をほくし入れ、付属のミニ箸で表面を平らにします。

種まき

- 上の表を参考に、種と種が重ならないようにまきます。軽く押さえて種と土を密着させます。
- ※ネギと唐辛子は 5mm くらい土に埋めてください。光が当たると発芽しにくい性質です。
- 土の表面が乾きはじめてたらたっぷり水やりします。

発芽までの管理

- 発芽するまでは土の表面を乾かさないように管理します。直射日光を避け、栽培に適した明るい場所に置きます。
- ※乾燥しやすい時期や場所では、ラップを軽くかける方法もあります。発芽後はすぐにラップを外してください。
- 発芽前と芽が小さなうちは霧吹きなどでやさしく水をやります。

発芽後の管理

- 発芽したら日当たり（半日以上）と風通しの良い場所に置きます。
- 土の表面が乾いたら水やりをします。
- 容器が小さく周りに水がこぼれやすいので、シミや傷がつきやすい家具などの上に直接置かないでください。
- 苗同士が混み合いはじめたら、隙間があくように間引きします。
- 根元を指で抑えてゆっくりと引き抜き、残す苗を傷めないように注意します。
- ネギ：間引きしません。
- 唐辛子：丈夫な苗を 1 本残し、より大きなポットに植え替えて育てます。根を傷めないように注意しながら土ごと苗を取り出してください。
- ※他の植物についても、大きく育てたい場合はより大きなポットへ植え替えます。

収穫

ネギ・三つ葉・チンゲンサイ：適当な大きさになったらお好みで収穫。
唐辛子：実が赤になったら収穫。

△注意

- 種や土はお子様やペットの誤飲に注意し、種を食用・飼料用には使用しないでください。
- 器の素材の特性上、シミや傷がつきやすい家具などの上に直接置かないでください。
- 容器の底に穴がないため、水の与えすぎには注意しましょう。根腐れの原因になります。
- 栽培開始前は、直射日光・高温・多湿を避けて涼しい所で保管してください。
- 種まきは真夏・真冬を避け、適温で行ってください。
- 種は 100% 発芽するわけではありません。すべての種が発芽しなくても問題はありません。
- 種は多めに入っています。まきすぎに注意しましょう。
- 栽培環境（気象条件・地域・標高）によって生長が異なり、収穫や開花の保証はありません。
- 植物は日光が必要です。窓際や日当たりの良い場所で育ててください。





種から
育てる

Grow your own Ramen topping!

ラーメン薬味

栽培
キット

	Spring Onion	Mitsuba	Bok Choy	Chilli Pepper
For germination	18 - 22°C	20 - 30°C	20 - 25°C	20 - 25°C
For growing	20 - 25°C	15 - 30°C	20°C ±	20 - 30°C
Number of seeds	About 10	About 10	3 - 5	3 - 5

Contents

Ceramic Mini Ramen Bowl • Seeds • Peat Puck • Mini Chopsticks

Steps

After enjoying growing in the Ramen pot, you can also transplant them into a larger pot if you want to grow them larger.



Preparation

- Place the peat puck in the Ramen bowl with open net side up. Slowly pour 25 ml of warm water over the peat puck, and wait a minute.
- The peat puck will swell to several times its original size. Slowly add a little warm water if it doesn't swell enough.
- Remove the net when the peat puck is fully expanded. Loosen and pour the peat into the Ramen bowl, and evenly smooth out the surface with the chopsticks.

Planting Seeds

- Plant seeds onto the peat referring to the table above, and press softly to attach them to the peat.
- ※ For Spring Onion & Chilli pepper : Plant seeds into the peat about 5 mm deep and cover them. Do not expose seeds to light for suitable growth.

Before Germination

- Keep the peat moist until the seeds germinate. For suitable germination, avoid direct sunlight and keep it in a bright place.
- ※ When the peat gets dry quickly, place plastic wrap over the top of the bowl. Remove the wrap as soon as the seeds germinate.
- Before and after germination, gently spray water on the buds while they are still tiny.

Growing

- After germination, place it in a sunny and well-ventilated place.
- Pour water on the peat each time the surface gets dry. To prevent interior from getting dirty, we recommend placing a plate or mat under the bowl.
- When the seedlings grow and become denser, remove some to make space between seedlings. Carefully pull out the seedlings by firmly holding their roots, so that the remaining seedlings will not be damaged.
- Spring Onion** : You don't need to remove any seedlings.
- Chilli Pepper** : Select the strongest seedling and transplant into a bigger pot. Carefully take out the whole seedling with peat, to avoid damaging the root.
- ※ You can also transfer other plants into a larger pot, if you want to grow them bigger.

Harvesting

Spring Onion / Mitsuba / Bok Choy : Trim off large leaves.
Chilli pepper : Pick chili peppers when they turned red.



- Be sure to keep the kit out of reach of children and pets.
- Do not eat seeds. ● Keep the seed package in a dry, cool area.
- Depending on conditions, it may not germinate or grow.