

# デラックスビーフシチュー

和牛エキスを使用したビーフの旨味とコクが特徴の  
ビーフシチュールー。



調理例

重厚なビーフのコクと旨味に、風味豊かなトマトとワインの酸味を加え、更にそれらを引き立てる爽やかな香りのハーブ系スパイスをブレンドしたビーフシチュー用のルーです。  
油脂は体に優しい植物油を使用しています。

## 使い方

カットした牛肉と野菜を煮込み、柔らかくなったらスープの一部でルーを溶かして一煮立ちさせます。ルーと水（スープ）の割合は1：6が適当です。

## 栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー (kcal)	蛋白質	脂質	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	水分 (g)	灰分 (g)	カリウム (mg)
462	5.6	20.3	64.3	3.4	0.5	9.3	101
カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	ビタミンA (μg)
14	13	37	0.6	0.2	0.10	0.30	8
ビタミンE (mg)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)		
4.3	0.10	0	1	1.2	8.6		

## 荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

