

# ハヤシルウ

お手軽にハヤシライスやハッシュドビーフが作れる  
ブラウンソースベースのルウ。



調理例

トマトの風味とスパイスを程良くミックスし、マイルドな味に仕上げました。  
ハヤシライスのベースとしてだけでなく、ハッシュドビーフやビーフシ  
チューを始めとし、ミートソース、チリコンカン等、様々な料理のソースベ  
ースとしてお使い頂けます。  
調理時にワインやバター、生クリーム等を加えると、更に美味しさが引き立ち  
ます。

## 使い方

カットした肉や野菜を煮込み、柔らかくなったらスープの一部でルウを溶かして  
一煮立ちさせます。ルウと水（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	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	水分	灰分	カリウム
(kcal)			(g)	(g)			(mg)
475	6.4	26.0	53.8	3.9	3.2	10.6	120
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ビタミンA
			(mg)				(μg)
17	16	46	0.8	0.3	0.09	0.36	9
ビタミンE	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
			(mg)	(g)			
2.9	0.12	0.06	1	1.4	9.9		

## 荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入

