

ハヤシルウソフト

ハヤシルウをベースに化学調味料を不使用にしたブラウンルー。



調理例

グルタミン等の化学調味料を一切使用せず、素材や天然の旨味をベースに優しい味付けで構成したお子様向けのブラウンルーです。

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 (mg)	カリウム (mg)
477	6.0	25.8	55.3	3.9	2.0	10.9	114
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)
15	15	45	0.7	0.3	0.08	0.35	9
ビタミンE (mg)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)		
2.9	0.12	0.06	0	1.4	9.9		

荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入



