

じゃがいもポタージュ(ルウタイプ)

北海道産のじゃがいもを使用したミルクの素朴でおいしいポタージュルウ。



調理例

北海道の雪景色を思わせるかのような乳白色のポタージュで、道産のじゃがいもとミルクがマッチした無添加タイプのポタージュルウです。通常通り沸騰させたホットタイプその他、よく冷やしてヴィシソワーズスープとしてもお楽しみいただけます。

使い方

じゃがいもポタージュ20gに対して水またはぬるま湯120ccを加え、かき混ぜながら沸騰させて下さい。(1人前) ルウと水(ぬるま湯)の割合は1:6が適当です。

※上記の様に一度沸騰させたじゃがいもポタージュを容器ごとあら熱を取った後、良く冷やしてヴィシソワーズ(冷製スープ)としておいしくお召し上がりいただけます。

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	カルシウム
(kcal)			(g)				(mg)
419	16.0	13.0	59.4	1.9	3.4	8.2	759
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)
348	49	352	0.7	1.5	0.10	0.20	28
ビタミンE	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
			(mg)		(g)		
1.1	0.10	0.50	2	1.1	4.8		

荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

