

パンプキンポタージュ(ルウタイプ)

栄養豊かなパンプキンをたっぷり使った本格的なポタージュルウ。



調理例

西洋カボチャを使用した添加物不使用のポタージュルウ。
温かいポタージュとしてだけでなく、冷蔵庫等で冷やして冷製タイプとしてもお召し上がりいただけます。

使い方

パンプキンポタージュ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パンプキンポタージュを容器ごとあら熱を取った後、良く冷やし、冷製スープとしておいしくお召し上がりいただけます。
この場合、ルウと水(ぬるま湯)の割合は1:7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)				(mg)
442	7.2	15.1	69.2	1.6	2.4	6.1	304
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)
118	22	124	0.4	0.6	0.10	0.20	477
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)		
5.4	0.10	0.20	10	3.4	4.1		

荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

