

トマトスープ(ルウタイプ)

完熟トマトと相性の良いスパイスを程良く配合した本格的なトマトスープ。



完熟トマトの甘味と程良い酸味が特徴のさっぱりとしたトマトスープで、温かいスープとしてはもちろん、冷蔵庫などで冷やして冷製タイプとしてもご使用できます。スープ以外にも、ソースやドレッシングなど、幅広い用途でご利用できるスープの素。

使い方

トマトスープ 20g に対して水またはぬるま湯 140cc 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 : 7 が適当です。

冷製スープは、上記の様に一度沸騰させた後、良く冷やしてお召し上がり下さい。

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)
411	5.2	10.6	73.7	2.4	2.4	8.1	220
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)
21	17	33	1.1	0.4	0.10	0.20	865
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)	
8.5	0.10	0.10	3	1.5	6.1		

荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

