

# ホワイトルウソフト

化学調味料無添加のホワイトルウ。



調理例

化学調味料を使用していないので、穏やかな旨味を有するホワイトルウです。具材を煮込んだスープ等で溶くと天然の出汁が際だつので自然な旨味を求める方にお勧めです。

## 使い方

クリームシチューを作るときは、肉や野菜を色づかないように炒め、煮込みやわらかくなったら、スープにホワイトルウを加え、良く溶いてから一煮立ちさせます。スープの一部を牛乳に置き換えると、より美味しくなります。ルウと水（スープ+牛乳）の割合は1：10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	カルウム
(kcal)			(g)				(mg)
584	8.3	32.7	51.5	2.0	1.7	5.8	169
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)
62	23	95	0.7	0.6	0.11	0.46	0
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)		
3.4	0.15	0.10	0	1.6	5.1		

## 荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入

