

オーサワの ベジ担担鍋つゆ

材料の一例(2~3人前)

- ◆ ベジ担担鍋つゆ …… 1袋
- ◆ にんじん …… 1/4本
- ◆ 水 …… 450ml
- ◆ にら …… 1/2束
- ◆ チンゲン菜 …… 1株
- ◆ 白菜 …… 2~3枚
- ◆ 豆腐 …… 1/2丁
- ◆ 油揚げ …… 1枚

※その他、大豆ミート、れんこん、ごぼうなどお好みの具材でお楽しみください。

作り方

- ① **本品をよく振ります。** 鍋に本品1袋と水450mlを入れ、沸騰させます。
 - ② **お好みの材料を煮えにくいものから入れ、火が通ったら、出来上がりです。**
- ※シメは中華麺で担担麺にしてお楽しみください。

栄養成分表示 1袋(150g)当たり

エネルギー	517kcal
たんぱく質	11.7g
脂質	35.3g
炭水化物	38.1g
食塩相当量	10.8g

(推定値)

商品について、お気付きの点がございましたら
オーサワジャパン(株)
TEL.03-6701-5900
までご連絡ください。



●名称:鍋つゆ(濃縮タイプ) ●原材料名:米飴(国内製造)、ねりごま、しょうゆ、食用植物油(ごま油)、食塩、大豆粉、豆板醬、ばれいしょでん粉、にんにく、昆布パウダー、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) ●内容量:150g ●賞味期限:枠外右下部に記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。 ●販売者:オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 ●製造所:平和食品工業株式会社 草加工場 埼玉県草加市青柳2-14-6

賞味期限

