

オーサワのベジごま豆乳鍋つゆ

材料の一例(2~3人前)

- ◆ ベジごま豆乳鍋つゆ…1袋
- ◆ 豆腐……………1/2丁
- ◆ 水……………450ml
- ◆ にんじん……………1/4本
- ◆ 白菜……………2~3枚
- ◆ しめじ……………1/2パック
- ◆ 水菜……………1/2束
- ◆ 長ねぎ……………1/2本

※その他、つくね、油揚げ、春菊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。
- ※シメはうどんや雑炊でお楽しみください。

栄養成分表示

1袋(150g)当たり

エネルギー	301kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	12.6g
炭水化物	39.9g
食塩相当量	8.5g

(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)、しょうゆ、ねりごま、豆
乳、食塩、ばれいしょでん粉、昆布パウ
ダー、酵母エキス、(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

