



Saganosho-an

国内産小麦粉使用

昔ながらのやさしい味わい

化学調味料・保存料 不使用

嵯峨野匠庵 クリームシチュー 140g

こだわり ①

国内産小麦粉 使用



国内産小麦粉と、嵯峨野匠庵の「粗糖」「あら塩」をバランスよくブレンドし、クリーミーな味わいのクリームシチューに仕上げました。

こだわり ②

化学調味料・保存料 不使用

化学調味料・保存料は使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。



クリームシチュー

嵯峨野匠庵クリームシチューのおいしい作り方例

【材料】

嵯峨野匠庵クリームシチュー…1箱
鶏肉……………350～400g
玉ねぎ……………中1個
人参……………中1本
じゃがいも……………中3個

【作り方】

- 1) 鶏肉を適当な大きさに切り、野菜と一緒に鍋に入れます。
- 2) (具材は炒めず) 鍋に水 550～600cc (約3カップ) を入れて煮込みます。
- 3) 具材に火が通り柔らかくなったからルウを入れ、お好みに合わせて水または牛乳を加えてから少し煮込んで出来上がり。お好みでチーズを入れて頂くと、コクが増します。

お好みに合わせて、色々な具材を入れてお楽しみください♪

商品CD	62536	原材料	小麦粉(小麦(北海道産))、食用油脂(牛脂)、チキンエキス、脱脂粉乳、チキンエキスパウダー、砂糖、酵母エキス、食塩、オニオンパウダー、ガーリックパウダー	
内容量	140g			
賞味期間	1年6ヶ月	アレルギー	小麦粉・乳・牛肉・鶏肉	
小売価格	440円(税抜)			
商品サイズ	幅75×奥行23×高さ165(mm)	栄養成分表示 (本品1箱(140g)当たり)	エネルギー	794kcal
商品重量	160g		たんぱく質	13.0g
ケース入数	10×3		脂質	58.0g
JAN	4533548013080		炭水化物	55.2g
			食塩相当量	4.98g

この表示値は、目安です。