

本格欧風料理をご家庭で！
化学調味料・保存料 不使用
特製ブーケガルニ付き

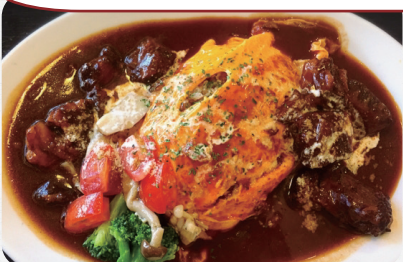


Saganosho-an

嵯峨野匠庵 ビーフシチュー 140g

① 化学調味料・保存料 不使用

国内産小麦粉と、嵯峨野匠庵の「粗糖」「あら塩」を使い、
こだわって選んだ原料をバランスよく配合しています。



② 特製ブーケガルニ付き

ブーケガルニとは、主にフランスやイギリスなどのヨーロッパで、煮込み料理に使われる複数のハーブのこと。ハーブの香りが肉類などの臭みを消し、さらに深い風味を与えることから、料理の味を引き立たせる役割を果たしてくれます。



ビーフシチュー

嵯峨野匠庵 ビーフシチューの美味しい作り方例

【材料】

嵯峨野匠庵ビーフシチュー…1箱
牛肉……………400g
玉ねぎ……………中1個
人参……………中1本
じゃがいも……………中3個

【作り方】

- 1) 牛肉を適当な大きさに切り、野菜と一緒に軽く炒めます。
- 2) 炒め終わったら肉とじゃがいもを取り出し、水4.5カップ(850～900cc)と特製ブーケガルニをティーバッグのまま入れて煮込みます。
- 3) 柔らかくなったらブーケガルニを取り出し、じゃがいも、肉、ルウを入れ、再び弱火にし、じゃがいもに火が通り、とろみがでるまで煮込んで完成。

※ブーケガルニのティーバッグが溶ける恐れがありますので、圧力鍋のご使用は避けてください。

商品CD	62535	原材料	食用油脂(牛脂(国産))、小麦粉、砂糖、食塩、トマトパウダー、チキンエキス、オニオンパウダー、チキンエキスパウダー、醤油パウダー、ガーリックパウダー、麦芽エキスパウダー、酵母エキス 別添袋くブーケガルニ>: タイム、ローレル、セイジ、バジル、オレガノ	
内容量	140g			
賞味期間	1年6ヶ月	アレルギー	小麦・牛肉・大豆・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	741kcal
商品重量	160g		たんぱく質	10.1g
ケース入数	10×3		脂質	50.0g
JAN	4533548013042		炭水化物	62.4g
			食塩相当量	12.0g

この表示値は、目安です。