

ブイヨン・ラーメンスープ



品番 09380

ラーメンスープ醤油

国産の丸大豆が原料のたまり醤油を使用した、ラーメンスープ。

使用法
事例 ラーメン

規格	2kg×6
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉
保存方法	冷暗所



品番 09381

ラーメンスープ豚骨白湯

口当たりまろやかな豚骨白湯スープです。

使用法
事例 ラーメン、ちゃんぽん

規格	2kg×6
アレルギー	豚肉
保存方法	冷暗所



品番 09095

チキンブイヨン

国産の鶏骨と野菜を煮込み抽出した、本格的なチキンブイヨン。(希釈倍率 8~10 倍)

使用法
事例 スープ、カレーなどのベース出汁として

規格	1kg×10
アレルギー	鶏肉
保存方法	冷凍



品番 09299

野菜ブイヨン

国産野菜を使用した、優しい甘み特徴のブイヨン。(希釈倍率 8~10 倍)

使用法
事例 スープ、カレーなどのベース出汁として

規格	1kg×10
保存方法	冷凍



品番 09567

野菜エキス

玉ねぎ、人参、キャベツのミックスエキスです。

使用法
事例 ソース、スープ、たれなどに添加

規格	1kg×10
保存方法	冷蔵



学給 デミグラスソース

アレルギーの小麦・大豆を除き、うるち米となたね油を使用しました。

使用法
事例 煮込みハンバーグ、ハヤシソース

規格	3kg×4
保存方法	常温