

国内産小麦粉使用
化学調味料を使わないやさしい味わい
トマトをたっぷり使ったハヤシライス



Saganosho-an

嵯峨野匠庵 煮込みハヤシ 150g

こだわり **化学調味料・保存料 不使用**

国内産小麦粉など、良質の原料をバランスよく配合して作りました。化学調味料や保存料、着色料は一切使用しておりません。



味わい **トマトのコクと旨み**

トマトの程良い酸味と旨み、ほんのりとした甘みのあるハヤシライスルウです。化学調味料・保存料は使っておりませんので、お子様はもちろん、みなさまに安心してお召し上がりいただけます。



煮込みハヤシ

嵯峨野匠庵煮込みハヤシのおいしい作り方例



【材料】

嵯峨野匠庵煮込みハヤシ…1箱
牛肉スライス……300～400g
玉ねぎ……………中1個

その他にニンジンなど、
お好みに合わせていただください♪

【作り方】

- 1) 玉ねぎをスライスし、牛肉と一緒に軽く炒めます。
 - 2) 炒め終わったら水4～5カップ(800～850cc)を入れて煮込みます。
 - 3) 野菜が柔らかくなったら一旦火を止めてルウを割り入れ、再び弱火で煮込み、とろみがでるまで煮込んで出来上がり。
- ※煮込む際にホールトマトやトマトピューレをお好みで加えると更においしく出来上がります。

商品CD	62534	原材料	食用油脂(牛脂(国産))、小麦粉、砂糖、トマトパウダー、食塩、チキンエキス、オニオンパウダー、麦芽エキスパウダー、醤油パウダー、ガーリックパウダー、チキンエキスパウダー、酵母エキス、パプリカパウダー	
内容量	150g			
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	470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(150g)当たり)	エネルギー	744kcal
商品重量	160g		たんぱく質	14.6g
ケース入数	10×3		脂質	46.8g
JAN	4533548013127		炭水化物	67.2g
			食塩相当量	7.2g

この表示値は、目安です。