化学調味料・保存料 不使用
「滋賀 サカエヤ」監修
濃縮タイプのもつ鍋スープ

京都 嵯峨野 匠庵
Saganosho-an

嵯峨野匠庵 もつ鍋の素 塩味 145g

ポイント① 滋賀・草津「サカエヤ」監修

全国の料理人から厚い信頼を集める精肉店「サカエヤ」監修。肉の旨みを知り尽くした目利きの視点から、もつ鍋に合う味わいを追求しました。





ポイント② 旨み引き立つ塩味

野菜から出る旨みをギュッと閉じ込めた、アッサリした中にもしっかりとしたコクがあるスープ。ホルモンの旨みが一番引き立つシンプル味です。



もつ鍋の素 塩味



もつ鍋スープ1袋を水またはお湯800ccを目安にお好みに合わせてうすめてご使用ください。

「嵯峨野匠庵 もつ鍋の素 塩味」オススメの楽しみ方！

●鶏塩鍋として

もつの代わりに鶏もも肉やつくねを使用。コクがある塩だしが鶏の旨みを引き立てます◎

●塩ちゃんぽんとして

残ったスープに中華麺を加え、黒こしょうやごまをトッピング。魚介や野菜の旨みも加わり、〆とは思えない満足感です！

●雑炊で〆まで満足

ご飯と卵を加えてやさしい味わいの雑炊に。だしの旨みを最後まで楽しめます。

商品ＣＤ	62704	原材料	砂糖（国内製造）、食塩、野菜エキス、チキンエキス、ホタテエキス、いわし煮干しエキス、みりん、にんにく、醸造酢、魚醤、かつおぶしエキス、こんぶエキス、生姜、唐辛子、酵母エキス
内容量	145ｇ		
賞味期間	1年	アレルゲン	なし
小売価格	550円（税抜）		
商品サイズ	幅100×奥行45×高さ160(mm)	栄養成分表示（1袋145ｇ当たり）	エネルギー 117kcal たんぱく質 4.9ｇ 脂質 0.2ｇ 炭水化物 22.0ｇ 食塩相当量 16.4ｇ この表示値は、目安です。
商品重量	155ｇ		
ケース入数	60		
ＪＡＮ	4533548013295		