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 醤油味 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。





もつ鍋の素 醤油味

ポイント② 定番のしょうゆ味



鶏肉や鰹節、昆布の旨みを効かせたしょうゆ味です。ホルモンに負けないコクがあり、何度食べても飽きないおいしさ！もつ鍋に入れるキャベツなどの野菜の甘さも引き立ちます。



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 醤油味」オススメの楽しみ方！

●定番もつ鍋で

もつ・キャベツ・ニラ・豆腐を加えて、鶏と鰹の旨みが広がる本格もつ鍋に。

●ラーメンスープとして

中華麺を加えれば、醤油ベースの旨みたっぷりの鍋ラーメン！黒胡椒やごまを加えるのもおすすめ。

●雑炊で〆まで満足

鍋の残りスープにご飯と卵を加えて。最後の一滴まで楽しめます♪

商品CD	62701	原材料	しょうゆ（国内製造）、砂糖、チキンエキス、食塩、かつお節エキス、みりん、にんにく、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	小麦・大豆・鶏肉
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 148kcal
商品重量	155ｇ		たんぱく質 9.6ｇ
ケース入数	60		脂質 0.1ｇ
JAN	4533548013288		炭水化物 26.4ｇ
			食塩相当量 16.4ｇ

この表示値は、目安です。