

LLヒートレスシチュー

※「ヒートレスシチュー」とは、ヒートレスから転じた造語として、熱のない、熱を発生できない状態でもそのまま食べられるシチューです。

温めずにおいしい 野菜シチュー (ブラウンシチュー)



S00170

日常でも、災害時でも、積極的に利用できる加工食品として、日本災害食学会*が示す基準を満たした食品です。

本品は
受注生産品です。
詳細は担当セールスへ
お問い合わせください。

ペースト状の玉ねぎ、トマトなどの野菜をソースに溶け込ませた温めなくてもなめらかな口当たりのおいしさが味わえるシチュー

〈調理例〉

point 1 温めずにそのままおいしく食べられる

point 2 6年間保存可能(レトルト食品)
製造日からお届けまでの期間を加味して、賞味期間を記載

point 3 法令で定められているアレルギー28品目を含む原料を使用しておりません。

point 4 野菜たっぷり!
じゃがいも、にんじん、ソースに溶け込んだ野菜(玉ねぎ、トマトペースト、ガーリックペースト)を合わせて生換算80g以上の野菜を使用



※具材に肉を使用していません。

| | |
|--------|--|
| 品名 | 200gLLヒートレスシチュー ＜温めずにおいしい野菜シチュー＞ |
| 容量/入数 | 200g/10×3 |
| 賞味期間 | 6年10ヵ月 |
| 原材料名 | 野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、パーム油、砂糖、デキストリン、トマトペースト、食塩、酵母エキス、玉ねぎエキス、ガーリックペースト、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物 ●原料原産地名：玉ねぎの産地は商品パッケージ欄外下に記載 |
| JANコード | 4971985906709 |

※一般社団法人日本災害食学会は、大規模地震などの災害時に起こる食に関する様々な問題を考え、食生活の向上に寄与することを目的としております。

