

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 (ブラウンソース仕立て)

日本
災害食

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。

House 賞味期間5年

LLヒートレスシチュー

温めずにおいしい
野菜シチュー
(ブラウンソース仕立て)

野菜がたっぷり入ったまろやかなシチューです。玉ねぎとトマト、にんじくはペースト状のものをソースに溶け込ませております。

178kcal
200g
※材料に肉を使用していません。

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。



パンにも合う、期待の洋風メニューです。

〈調理例〉

point 1 温めずにそのままおいしく食べられる

point 2 5年間保存可能 ※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品目を含む原料は使用していません。

point 4 野菜たっぷり! ジャがいも、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)を合わせると、生換算で80g以上の野菜が入っています。

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	5年6か月
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:製品パッケージ欄外下に記載

※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。

LLヒートレスカレー

※「ヒートレスカレー」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カレーです。

温めずにおいしい 野菜カレー


S00169

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。



〈調理例〉

**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。



point 1 温めずにそのままおいしく食べられる

point 2 5年間保存可能 ※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品目を含む原料は使用していません。

point 4 野菜たっぷり! ジャがいも、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)を合わせると、生換算で80g以上の野菜が入っています。

品名	200gLLヒートレスカレー 〈温めずにおいしい野菜カレー〉
容量/入数	200g/10×3
賞味期間	5年6か月
原材料名	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、バーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、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: 製品パッケージ欄外下に記載

※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。

