

mz J冷凍清湯チキンガラスープC15

十文字丸善スープ製造品

緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープクリアタイプ(Bx15)

● 原料・製法のこだわり

種鶏・孵卵から加工まで一括管理され、環境・餌・水にこだわって飼育された岩手県産鶏ガラのみを使用。

鶏肉処理工場に隣接したスープ工場で、新鮮な原料をこだわりの製法で炊き出し、じっくりと旨味を引き出しました。



● バランスの良い清湯スープ

低温でじっくりと炊き出した、低濃縮タイプのチキンガラスープです。

緩やかに炊き出すことで、自然な色合いで旨味・風味豊かに仕上げました。

旨味・風味のバランスが良く汎用性の高いスープです。



※イメージ

商品コード	0437062
商品名	mz J冷凍清湯チキンガラスープC15
荷姿	5kg×4袋/cs
保管条件	冷凍 (-18℃以下)保管
賞味期限	製造日より720日
主な原材料	鶏骨抽出エキス
用途	ラーメンスープへの添加 3~10% カレーソースへの添加 3~5% 鍋つゆへの添加 3~5% 中華スープへの添加 3~10%

