

一人前一包

御一人様から大家族まで

御一人様 大歓迎

煮出して使う お鍋の素

有りそうで無かっただしパックタイプの鍋の素



作り方（寄せ鍋）1人前 お水 200ml + お鍋の素 1パック



① 鍋にお水とお鍋の素を入れ、火にかけます。



② 沸騰しましたら、パックを取り出し、火の通りにくい材料から順に入れて煮込みます。



③ 材料に火が通ったら出来上がりです。締めは、うどん・雑炊・おもちがおすすめです。

そのまま

寄せ鍋、湯豆腐、豚しゃぶ、うどんすき、かにすき
調味料加えて鍋つゆのベースとして

キムチ鍋、みそ鍋、豆乳鍋

Japanese hot pot dishes soup Stock Powder

日本製 MADE IN JAPAN

湯豆腐・豚しゃぶしゃぶ 1人前



お水 400ml とお鍋の素を入れ、沸騰したら具材を入れてお召し上がり下さい。ほんのり和風の味が具材の味を引き立たせます。

※煮出したパックは、取り出してから具材を入れて下さい。

本格和風鍋料理用だし「お鍋の素」

◎原材料

食塩（国内製造）、砂糖、鯉節粉末、煮干しうめ鰯粉末、鰯節粉末、鰹だし顆粒、粉末醤油、椎茸粉末、昆布粒、食用植物油（なたね油）/ 調味料（アミノ酸等）、乳酸カルシウム（一部に小麦・さば・大豆を含む）

SABA South Africa & America Business Association

有限会社 サバ

509-9132 岐阜県中津川市茄子川 1191-2
TEL.(0573)68-2857 <http://www.saba.co.jp/>