

Chicken
consomme
soup



チキン コンソメ

チキンの旨みを凝縮しました。
本格洋風・中華料理におすすめです。
地中海の天日塩使用。

チキンエキス使用

チキン（鶏）から作ったエキスをベースに自然なおいしさを追求しました。

地中海の天日塩使用

南イタリアの海水を、現地の伝統的な天日塩田製法で長時間かけて乾燥・結晶化したこだわりの天日塩「地中海の天日塩」を使用しています。まろやかな旨みが特長で、素材の旨みを引き出します。天日塩田製法とは、海水を塩田の砂浜にくみ上げて天日乾燥させる、伝統的な製塩法です。日本でも古来より行われていました。

固形コンソメ

チキンの旨み、まろやかなコクと自然なおいしさを凝縮した使いやすい固形コンソメです。本格的洋風料理、中華料理などにご使用いただくと一段とお料理の幅が広がります。

便利な個包装

固形コンソメを1個（4.5g）ずつ、アルミ蒸着個包装にしていますので、湿気にくく、開封するまでおいしさも保持されています。

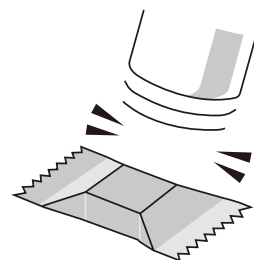
使い方（お湯の目安）

【使用例】チキンコンソメ 1 個：4.5g のお湯の目安

料理名	人数	お湯の目安
コンソメスープ	2人分	300ml
カレー	4人分	600ml
シチュー	4人分	400ml
ロールキャベツ	2人分	250ml
ポトフ	2人分	250ml
ピラフ	2人分	米:300g 水:360ml
中華スープ	2人分	400ml
チャーハン	2人分	ご飯 600g

個包装のまま、かるくたたき粉状にさせていただきますと、ハンバーグの下味付け、チャーハン・パスタ・ソテーの味付けにもお使いいただけます。

※個装の袋を激しくたたくと袋が破れ中身が飛び出してしまう恐れがありますので、少しずつづいて下さい。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/chickenconsomme/>

