



植物素材の ホワイトソース風ルウ

色々使える
フレーク
タイプ!

植物素材で作ったホワイトソース風ルウです（フレークタイプ）。
国産大豆のきな粉・ホワイトソルガム（白たかきび）粉使用。
まろやかでくせのない、アレンジしやすい味に仕上げました。

動物性原料
(油脂・ブイヨン・エキス)
不使用

化学調味料
(アミノ酸など)
不使用

着色料・香料
不使用

**たんぱく質
食物繊維
の補給にも**

国産小麦の小麦粉使用

北海道産小麦から作った小麦粉を使用しています。

岡山県産大豆から作った きな粉使用

きな粉の原料の大豆は、岡山県産「たまほまれ」を100%使用し色がつかないように、焙煎を浅くしました。

ホワイトソルガム粉使用

ホワイトソルガム（白たかきび）粉を使用しました。

压榨製法で搾った 有機べに花油使用

べに花油は「有機栽培べに花一番高オレイン酸」を使用しています。

風味を生かした製法 喜界島粗糖使用

砂糖は国産さとうきびの「喜界島粗糖」を使用しています。

環境に優しい商品づくり

パッケージの印刷に使用されているインキは、一部により環境に優しい植物由来原料を使用しています。

ホワイトソースの作り方

鍋で作るホワイトソースの作り方 (グルタンの場合約5皿分)

【材料】植物素材のホワイトソース風ルウ：1袋（110g）、水：300ml



①鍋などにルウと水を入れよくかき混ぜる。



②火をつける。



③弱火で焦げないようにゆっくりかき混ぜる。



④ルウが溶けてきたら、だまにならないようにかき混ぜる。



⑤滑らかになったら出来上がり。



⑥ソースの残りは小分けして、冷蔵しておく便利です。(2〜3日以内に使い切ってください。冷凍も可能です)

電子レンジで作るホワイトソースの作り方 (1人前)

【材料】植物素材のホワイトソース風ルウ：約20g（約大きさ1）、水：60ml



①深めの耐熱容器にルウと水を入れる。



②かき混ぜる。



③ラップをして電子レンジ500Wで3分加熱する。
※加熱時間は目安です。機種に合わせて調整してください。



④滑らかになるまでよくかき混ぜたら出来上がり。

おすすめレシピ

ホームページに作り方公開中です。
下記詳しい説明はこちらからご覧ください。

グルタン



かぼちゃドリア



クリーム リゾット



クリーム コロッケ



クロックムッシュ風 トースト



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/whitesauce/>

