



創健社の フリーズドライスープ

お湯を加えただけで、簡単に食べられるフリーズドライのスープです。
保存食としてもおすすめです。

フリーズドライとは？

フリーズドライとは、水分を含んだ食品や食品原料を急速に凍らせ、さらに減圧して真空凍結乾燥機で、真空に近い状態にして水分を蒸発させることです。

水分は、圧力が低い状態だと温度にかかわらず気体となるので、食品が凍っている状態で、圧力を下げると水分が氷から水蒸気になります。氷があったところに隙間ができて、スポンジ状になります。

1 食つつフリーズドライにする事によって、お湯を加えるとフリーズドライ製法でできた隙間にお湯が入って食品が復元され、お湯だけで簡単においしいスープやみそ汁などが楽しめます。また、急速冷凍なので、製造の段階で、高温加熱による食品の色や香り、風味、食感などに影響が少なく食品が復元されやすく、栄養価が損なわれにくい製法です。

保存食にもおすすめ

1 食つつ個包装になっておりますので、保存食としてもおすすめです。
また、防災食のローリングストックの一つとしても常備するのはいかがでしょうか？

創健社のフリーズドライ

素材の美味しさをお楽しみください。



オニオンスープ

お湯を注ぐだけで、じっくりソテーした国産の新鮮なたまねぎを使用した、野菜の旨みが凝縮した本格レストランのオニオンスープがお楽しみ頂ける味に仕上げました。

そのままスープとしてお召上がりいただけるのはもちろんのこと、クルトンやチーズを溶かしてオニオングラタンスープとしても美味しくお召上がりいただけます。

砂糖は鹿児島県産のまろやかでコクがある粗糖、塩はにがりを含んだ平釜炊きの塩を使用しています。

