

たっぷり時間をかけて煮込んで食材の旨みを引き出した
コンソメから、素材のおいしさをそのまま生かした
野菜スープまでバラエティ豊かなスープです。



オマールスープMW

冷凍

Soupe au Homard

オマール海老と魚介の旨みが活きた、クリーミーでコクのあるスープです。牛乳と生クリームを加えてカプチーノ仕立てにしてもおいしくお召し上がれます。

<原材料>

オマールエビスープベース、野菜（玉葱、セロリ、にんにく）、魚介スープベース、牛乳、生クリーム、ルー、チキンブイヨン、バター、食塩、カレー粉、香辛料

(※アレルギー：小麦、乳、エビ、大豆、鶏肉、ゼラチン)

●1kg×10P

価格

円(税別)



ビーフコンソメMW

冷凍

Consommé de Bœuf

牛肉の味わいと香り、コンソメらしい黄金色、クリア感を実現したストレートタイプ。冷製スープに、ジュレにして前菜やサラダに、またはスープベースにご利用いただけます。さまざまなアレンジでお楽しみください。

<原材料> 牛肉、野菜（玉葱、人参、セロリ、ニンニク）、卵白、鶏肉、トマトホール、チキンブイヨン、ビーフブイヨン、蛋白加水分解物、ゼラチン、トマトペースト、食塩、オニオンエキス、醤油加工品（醤油・ブドウ糖）、粉末コンソメ、ビーフエキス、酵母エキス、ポークエキス、香辛料

(※アレルギー：小麦、卵、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)

●1kg×10P

価格

円(税別)



オニオンスープMW (2倍希釈)

冷凍

Soupe à l' Oignon

玉ねぎを丁寧に炒め、十分に甘みを引き出したところに、チキンとビーフのブイヨンで仕上げました。甘みとコクのあるスープです。

<原材料>

ソテーオニオン（玉葱、植物油脂）、チキンブイヨン、砂糖、ビーフエキス、食塩、酵母エキス、オニオンエキス、粉末ブイヨン、カラメル色素、香辛料

(※アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、牛肉)

推奨希釈 本品1:水1

●1kg×10P

価格

円(税別)