

MARUHACHI



MURAMATSU

かんたん！おいしい！たのしい！

じゃがいもポタージュ

POTATO POTAGE

- 風味豊かなじゃがいもポタージュスープの素です。
- お湯に溶かすだけで、簡単においしいじゃがいもポタージュができます。
- チャック付スタンディング袋のため開封後の保存に便利です。

【原材料名】 乾燥ポテトパウダー（オランダ製造）、デキストリン、ぶどう糖、粉末豆乳（マルトース、豆乳）（大豆を含む）、砂糖、コンソメ風味パウダー、食塩、粉末油脂、酵母エキス、オニオンパウダー、たん白加水分解物、酵母エキス調味料、ホワイトペッパーパウダー / 増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）

【使用方法】

- ・ 1人前18gに熱湯150mlを注ぎ、溶けるまでよくかき混ぜてご使用ください。（1人150mlで55人前）
- ・ 大量調理の場合は、鍋に湯を沸かし、火を止めてから本品を入れ、泡立て器を使用し、素早く溶けるまでよくかき混ぜてご使用ください。

※ 調理時・飲用時のやけどには、充分ご注意ください。

【賞味期限】 製造日より12ヵ月（開封前）

【保存方法】 直射日光、高温多湿を避け、常温にて保存してください。

【開封後の取扱い】 開封後はチャックをしっかりと閉じて保存し、お早めにご使用ください。

【注意事項】

- ・ 袋のフチや切り口で手指を切らないようご注意ください。
- ・ ご使用の際、溶けない黒い粒が残りますが、乾燥ポテトパウダー由来のじゃがいも粉末です。安心してご使用ください。

【包装形態】 1kg×10袋／ケース

【JANコード】 4900568501062



本品に含まれるアレルゲン

大豆

(特定原材料等28品目及び魚介類)

| 栄養成分表示<br>(100g当たり) | エネルギー   | たんぱく質 | 脂質   | 炭水化物  | 食塩相当量 |
|---------------------|---------|-------|------|-------|-------|
| じゃがいもポタージュ          | 364kcal | 5.9g  | 2.3g | 79.8g | 4.5g  |

この表示値は、目安です。

株式会社 マルハチ村松

じゃがいもポタージュリーフレット-210622-KN

## 冷製じゃがいもスープ ～暑い時期にぴったりの冷たいスープ～



| 材料(1人分)    |      |
|------------|------|
| じゃがいもポタージュ | 18g  |
| 熱湯         | 150g |
| パセリ(乾燥)    | 適量   |
|            |      |
|            |      |
|            |      |
|            |      |
|            |      |
|            |      |
|            |      |
|            |      |
|            |      |

### 【作り方】

- ① じゃがいもポタージュを熱湯に溶かし、とろみが出るまで混ぜる。
- ② プラストチャーで急速冷却(ソフトチル)または冷蔵庫で冷やす。
- ③ 器に注ぎ、パセリを振りかける。

※ 冷却する前の①の温かいスープでもおいしくお召し上がりいただけます。

### 【栄養成分表示(1人前(168g)当たり)】

| エネルギー  | たんぱく質 | 脂質   | 炭水化物  | 食塩相当量 |
|--------|-------|------|-------|-------|
| 66kcal | 1.1g  | 0.4g | 14.4g | 0.8g  |

この表示値は、目安です。

## じゃがいもポタージュのシチュー ～じゃがいもが溶け込んだコクのある味わい～



| 材料(1人分)    |       |
|------------|-------|
| 玉ねぎ        | 30g   |
| 人参         | 20g   |
| ベーコン       | 15g   |
| バター        | 2g    |
| じゃがいもポタージュ | 12g   |
| 水          | 80g   |
| 牛乳         | 80g   |
| 塩          | 0.5g  |
| こしょう       | 0.05g |
| いんげん       | 5g    |
|            |       |
|            |       |
|            |       |

### 【作り方】

- ① 玉ねぎ、人参は食べやすい大きさに切る。いんげんは下茹でし、4cm幅に切る。ベーコンは短冊切りにする。
- ② 鍋にバターを熱し、玉ねぎ、人参、ベーコンを炒める。
- ③ ②に水を加え、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④ じゃがいもポタージュを加え、とろみがでたら、牛乳を加え、ひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤ 器に④を盛り付け、いんげんを添える。

### 【栄養成分表示(1人前(245g)当たり)】

| エネルギー   | たんぱく質 | 脂質    | 炭水化物  | 食塩相当量 |
|---------|-------|-------|-------|-------|
| 194kcal | 5.8g  | 10.9g | 18.1g | 1.5g  |

この表示値は、目安です。

## ポテトとベーコンのチーズリゾット ～濃厚なコクがおいしいチーズリゾット～



| 材料(1人分)    |       |
|------------|-------|
| じゃがいも      | 50g   |
| ベーコン(厚切り)  | 15g   |
| オリーブオイル    | 2g    |
| 牛乳         | 75g   |
| 生クリーム      | 25g   |
| じゃがいもポタージュ | 9g    |
| コンソメチキン味   | 0.3g  |
| 塩          | 0.05g |
| こしょう       | 0.05g |
| ご飯         | 90g   |
| ナチュラルチーズ   | 10g   |
| パセリ(乾燥)    | 適量    |
|            |       |

### 【作り方】

- ① じゃがいも、ベーコンは1cm角に切る。
- ② 鍋にオリーブオイルを熱し、①を火が通るまで炒める。
- ③ ②に牛乳、生クリームを入れ、ひと煮立ちしたら、じゃがいもポタージュ、コンソメチキン味、塩、こしょうを加える。
- ④ ③にご飯を入れ、ナチュラルチーズを加え混ぜる。
- ⑤ 器に④を盛り付け、パセリを振りかける。



### 【栄養成分表示(1人前(276g)当たり)】

| エネルギー   | たんぱく質 | 脂質    | 炭水化物  | 食塩相当量 |
|---------|-------|-------|-------|-------|
| 475kcal | 11.1g | 23.8g | 54.2g | 1.1g  |

この表示値は、目安です。

※写真はイメージです。  
※赤文字はマルハチ村松製品です。