

かんたん！おいしい！たのしい！
コーンポタージュ
CORN POTAGE

- 北海道のスイートコーンを使った風味豊かなコーンポタージュスープの素です。
- お湯に溶かすだけで、簡単においしいコーン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】 デキストリン（国内製造）、スイートコーンパウダー、砂糖、食塩、乾燥ポテトパウダー、粉末油脂、粉末豆乳（大豆を含む）、オニオンパウダー、酵母エキス、コンソメ風味パウダー、たん白加水分解物、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）、香料

【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か月（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】 4900568501079



（特定原材料等28品目及び魚介類）

栄養成分表示 (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
コーンポタージュ	374kcal	4.5g	3.2g	81.7g	4.4g

この表示値は、目安です。



コーンポタージュのハムチーズトースト ~コーンポタージュをふりかけるだけ！朝食やおやつにおすすめ~



材料(1人分)	
食パン(6枚切1枚)	60g
ロースハム(1枚)	10g
スライスチーズ(1枚)	18g
コーンポタージュ	4g
パセリ(乾燥)	適量

【作り方】

- ① 食パンの上にロースハム、スライスチーズをのせ、コーンポタージュを全体に振りかける。
- ② オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ お皿に盛り付け、パセリを振りかける。

【栄養成分表示(1人前(92g)当たり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
250kcal	11.3g	8.7g	31.6g	1.6g

この表示値は、目安です。



中華風コーンスープ ~洋食スープを中華風に！アレンジレシピ~



材料(1人分)	
卵	20g
コーン(缶詰)	6g
コーンポタージュ	15g
鶏がらスープ(粉末)	2g
水	150g
ごま油	2g
こしょう	0.05g
葉ねぎ	5g

【作り方】

- ① 葉ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋にコーンポタージュ、鶏がらスープ(粉末)、水を入れ、ひと煮立ちしたら、コーンを入れる。
- ③ 溶き卵を回し入れ、ごま油、こしょうで味を調える。
- ④ 器に③を注ぎ、①を添える。



【栄養成分表示(1人前(200g)当たり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
115kcal	3.6g	4.7g	14.6g	1.5g

この表示値は、目安です。



コーンクリームパスタ ~コーンの風味がおいしいクリーミーなパスタ~



材料(1人分)	
じゃがいも	40g
玉ねぎ	30g
コーン(缶詰)	15g
ベーコン	10g
スパゲッティ(乾燥)	75g
バター	2g
水	120g
コーンポタージュ	28g
牛乳	120g
塩	0.5g
粗挽きこしょう	0.05g

【作り方】

- ① じゃがいもは8mm幅程度に切り、玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 鍋にバターを熱し、じゃがいも、玉ねぎを炒め、火が通ったら、ベーコン、コーンを加える。
- ③ ②に水を入れ、ひと煮立ちしたら、コーンポタージュを加え、とろみが出たら牛乳を加え、塩、粗挽きこしょうで味を調える。
- ④ 袋の表示時間より1分短く茹でたパスタを③に加える。

【栄養成分表示(1人前(441g)当たり)】

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
566kcal	17.6g	12.5g	95.8g	2.2g

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。