

-WHEAT FLOUR-



濃厚

とうもろこしとけこむポタージュ

北海道産スイートコーンパウダーとチキンエキスをふんだんに使用し、旨みたっぷりで風味豊かな味わいのポタージュに仕上げました。

アレルギー：乳 小麦 大豆 鶏肉



日本糧食株式会社

Recipe 01



カルシウム、マグネシウム強化ルウ

コーンの風味豊かに香る

コーンチャウダー

野菜とベーコンの甘みと旨みがたっぷりで、具たくさんクリームスープです。コーンの風味も豊かに感じ、子どもたちに大人気のメニューです☆

作り方

1. 【A】の玉ねぎ・にんじん・じゃがいもは、1cm角、ベーコンは、1cm幅に切る。
2. 鍋にバターを熱し、ベーコンを炒め、油を出す。
3. 【A】を加え、軽く炒める。
4. 牛乳、水、コーンを加え、5分程煮込む。
5. 火を止め、ボウルに4の煮汁を少し取り、ルウを加え、混ぜ溶かす。
6. ルウが溶けたら、再び火をつけ沸騰させ、塩・胡椒で味を調整したら、できあがり！

材料

[1人分]

【A】

玉ねぎ	30 g
にんじん	10 g
じゃがいも	20 g
ベーコン	10 g
ホールコーン缶 (または冷凍コーン)	20 g
バター (または炒め油)	1 g
牛乳	30 cc
水	150 cc
塩 胡椒	適量

濃厚とうもろこし
とけこむポタージュ 20 g

※お好みに応じて分量はご調整ください

How to cook!



コーンチャウダーのとろみ加減は、
ルウと水の分量を調整して、
お好みのとろみ加減にご調整ください!!