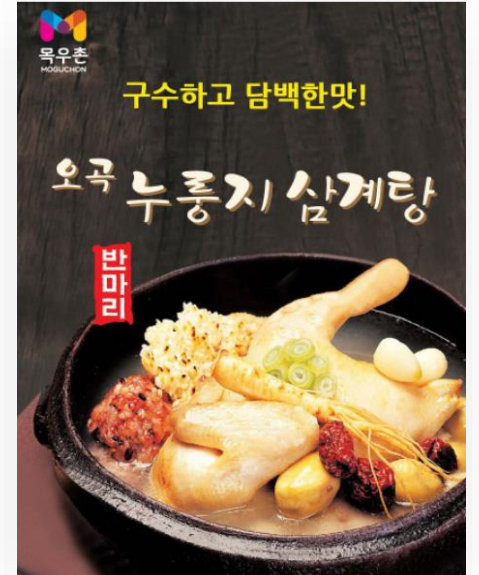


おこげ半鶏湯(五穀参鶏湯) 600g

| | | | |
|--------------------|---|----|----|
| 価格 | 1,026円(本体価格:950円) | | |
| 商品説明 | <p>鶏肉を半羽使用し、もち米・高麗人参・なつめなどの副原料といっしょに、香ばしい香りの五穀米とおこげ(米)を煮込んだ韓国農協オリジナル参鶏湯。 一般的な参鶏湯に比べ、穀物の香ばしさが断然美味しい商品。冬の寒い季節はもちろん、スタミナ満点の参鶏湯は夏こそ本番の料理。女性でも1食完食できるサイズです。</p> | | |
| 原材料(韓国産100%) | <p>鶏肉(骨付)、うるち米、もち米、高麗人参、にんにく、なつめ、食塩、チキンエキス、栗、大麦、大豆、もちあわ、黒米、もろこし、ローストピーナッツ、コーングリッツ、糖類(ブドウ糖・砂糖)、デキストリン、コーンスターチ/香辛料抽出物、増粘剤(セルロース)、酸化防止剤(V.E)、乳化剤(一部に大豆・落花生・小麦成分を含む)</p> | | |
| 栄養成分(100gあたりスープ含む) | <p>エネルギー 57.7kcal、炭水化物 4.2g、たんぱく質 6.5g、脂質 1.7g、食塩相当量2.9g</p> | | |
| 料理方法 | <p>*沸騰したお湯に袋を入れ、約8分~10分茹でます。 パウチを容器に移す際は、パウチが非常に熱くなっておりますので、やけどをしないようご注意ください。 *鍋に中身を移し、お水約100ml(0.5コップ)を入れて約8分~10分に煮込みます。 *電子レンジ専用器に中身を移し、ラップをかけて約8分(600w)温めます。</p> | | |
| 賞味期限 | 別途表示 | | |
| 保存方法 | 原産国名 | 常温 | 韓国 |
| | 原産国名 | 韓国 | |
| JANコード | 8803712332948 | | |



イメージ写真