

## mz J冷凍モミジスープ

十文字丸善スープ製造品

緩やかに炊き出したゼラチン感が強い、無塩冷凍クリアタイプ

### ● 原料・製法のこだわり

種鶏・孵卵から加工まで一括管理され、環境・餌・水にこだわって飼育された岩手県産鶏ガラのモミジ(鶏足)のみを使用。

鶏肉処理工場に隣接したスープ工場で、新鮮な原料をこだわりの製法で炊き出し、じっくりと旨味を引き出しました。



### ● ゼラチンリッチな濃厚スープ

コラーゲンを多く含む国産のモミジ(鶏足)のみをじっくりと炊き出し、ゼラチン質が豊富なスープに仕上げました。

各種スープに加えることで、モミジ(鶏足)由来のコクが付与されます。



※イメージ

商品コード	0437068
商品名	mz J冷凍モミジスープ
荷姿	5kg×4袋/cs
保管条件	冷凍 (-18℃以下)保管
賞味期限	製造日より720日
主な原材料	鶏足骨抽出エキス
用途	ラーメンスープへの添加 3~10% カレーソースへの添加 3~5% 鍋つゆへの添加 3~5% 中華スープへの添加 3~10%

