

●スープ箱大

●色数:2色(墨、特色銀)

●加工:村田金箔(消シルバーNo.24)

28

賞味期限 5.5

【SHIROYAMA HOTEL kagoshima監修】

鹿児島で獲れた

深海エビのビスク

実は鹿児島湾は「深海魚の宝庫」ですが、殆ど食べられておらず、もったいない。そして、とても美味しいことを知ってほしい。そんな思いから誕生した深海エビの上品な甘さと旨味のビスクです。

名称	エビのビスクスープ
原材料名	スープエビ(鹿児島県産)、トマト、トマトジュース、アイン、食用オイル、塩、米、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コンソメ、にんじん、食塩、調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん、酸味料、クチナシ色素(一部にえび・小麦・鶏肉・大豆を含む)(鹿児島県製造)
内容量	190g
賞味期限	
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	エイチアンドダブリュー株式会社 大阪府大阪市北区中津1-16-15
製造所	社会福祉法人恵生会 しぎファーム 大阪府八尾市大竹7丁目183番地

調理方法

- 中身を鍋または、他の容器に移して温めてお召し上がりください。
- 電子レンジをご使用の際は、必ず電子レンジで使用できる器に移し替えてラップをかけて温めてください。
- 電子レンジ調理での目安1缶(190g) 500W:1分20秒、600W:1分10秒
- 加熱ムラを防ぐため500Wまたは600Wでの調理をおすすめします。

栄養成分表示(食190g当たり)

エネルギー	158kcal
たんぱく質	3.8g
脂質	9.1g
炭水化物	15.0g
食塩相当量	1.35g



この表示値は、目安です。

アレルギー物質

えび・小麦・鶏肉・大豆

本品製造工場ではえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む製品を生産しています。



4 582469 370635

村田金箔(消シルバーNo.24)

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

THE NIPPON FOUNDATION
海と日本 PROJECT

KAGOSHIMA BAY

DEEPSEA
SHRIMP BISQUE

Deep Sea

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

THE NIPPON FOUNDATION
海と日本 PROJECT

KAGOSHIMA BAY

DEEPSEA
SHRIMP BISQUE

Deep Sea

Deep Sea

DEEPSEA
SHRIMP BISQUE

KAGOSHIMA BAY

THE NIPPON FOUNDATION
海と日本 PROJECT

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

THE NIPPON FOUNDATION
海と日本 PROJECT

KAGOSHIMA BAY

DEEPSEA
SHRIMP BISQUE

Deep Sea

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

THE NIPPON FOUNDATION
海と日本 PROJECT

KAGOSHIMA BAY

DEEPSEA
SHRIMP BISQUE

Deep Sea