

商品企画提案書

株式会社キタマ コンサルトハウス事業部

商品名	万次郎かぼちゃポタージュ
内容量	150g
商品サイズ	縦170×横130×奥行20
荷姿	150g×30個
賞味期限	製造日より18ヶ月
保存方法	直射日光を避け常温で保存
希望小売価格	320円(税別)
JANコード	4531859081026



万次郎かぼちゃポタージュ

万次郎かぼちゃってなあに？
 ナボールという品種のミニかぼちゃが、熊本県で初めて栽培された品種です。糖度が一般的なかぼちゃの約2倍あり、甘みと素材感の両方を活かしたポタージュが、濃厚で栄養価も高いです。

召し上がり方 (1人前)
 加熱調理：電子レンジで加熱して召し上がりください。加熱時間は約2分です。加熱後はよく混ぜてください。
 冷やして召し上がる：冷蔵庫で冷やして召し上がりください。

栄養成分表 (150gあたり)

エネルギー	65kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	2.0g
炭水化物	12.2g
ナトリウム	200mg
糖質	10.5g

※糖質は食物繊維を除いた値です。糖質制限食の方にはご注意ください。

<主原材料名>

かぼちゃ、牛乳、菜種油、食塩、オニオンソテー、香辛料

<特徴・セールスポイント>

- ・原料のかぼちゃは熊本県の万次郎かぼちゃを100%使用し、万次郎かぼちゃの甘みを活かし、素材感のある味に仕上げました。
- ・1食あたり約90gの万次郎かぼちゃを使用しているので、濃厚で栄養価も高いです。
- ・温めても冷やしても常温でも美味しく召し上がって頂けます。
- ・食品添加物、砂糖、動物性の脂、ブイヨンを使っておりません。

万次郎かぼちゃの特長

- ①形はラグビーボール型、ひょうたん型と様々ですが、糖度は一般的なかぼちゃの約2倍の甘さがあります。
- ②大抗酸化要素のβ-カロテン(ビタミンA)、ビタミンC、E、が豊富に含まれており、特にβ-カロテンは一般のカボチャの約3倍多く含んでいます。また、食物繊維も豊富です。
- ③生命力の強さから、ジョン万次郎にちなんで名づけられたという、「万次郎かぼちゃ」は、1株で100個のかぼちゃが収穫できたとの報告もあります。

アレンジメニュー

万次郎かぼちゃグラタン



万次郎かぼちゃスパゲティ



万次郎かぼちゃパンケーキ



お問い合わせはお気軽に下記までご連絡下さい。

株式会社キタマ 大阪府守口市南寺方東通4丁目4番15号 TEL 06-6997-3761 FAX 06-6997-3772