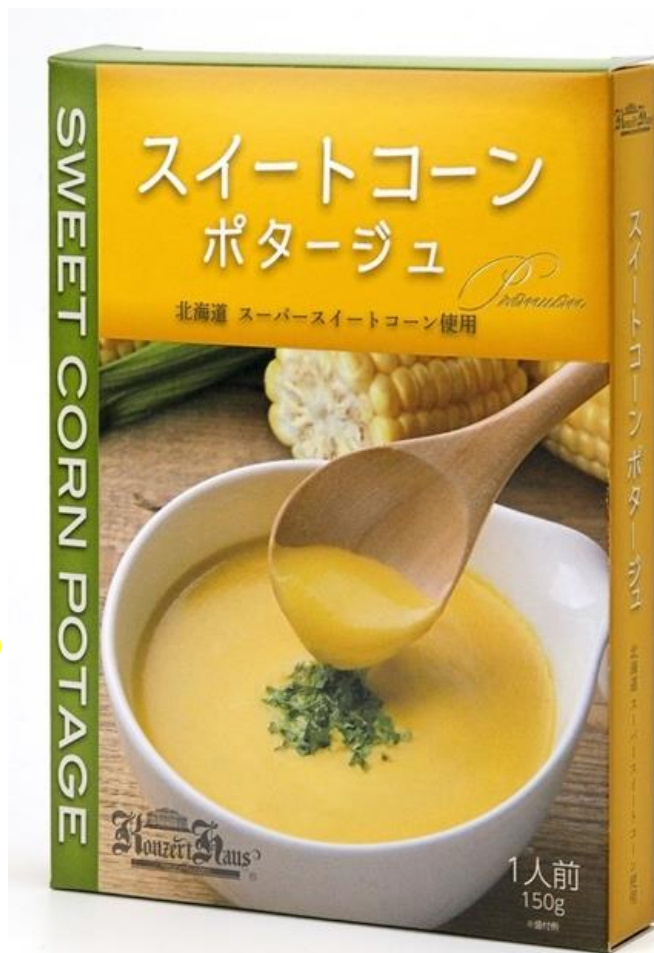


「スイートコーンポタージュ」 商品提案書



株式会社 キタマ
コンツェルトハウス事業部
TEL 06-6997-3761

はじめに

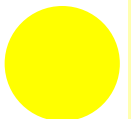
厚生労働省の推進する『健康日本21』では、国民の生活習慣を予防するという観点から、1日あたりの野菜摂取量が350gとなることを目標としています。

平成22年の調べでは野菜摂取量の平均値は282gで、目標摂取量にはまだ足りていません。

また、野菜嫌いの子供も多く、野菜不足を認識している方が多くいます。

「とうもろこし」は、子供にも人気の野菜で、栄養価が高く、ビタミンやミネラルなどバランスよく含みます。

日本全国にあるとうもろこしの中で厳選し、北海道の『スーパースイートコーン』を使用。手軽に野菜を摂取できるポタージュスープにしました。



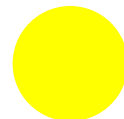
スイートコーンポタージュの特長



<原材料>

コーン、牛乳、オニオンソテー、
菜種油、食塩、香辛料

- **原料のコーンは北海道の
スーパースイートコーンを100%使用**
スーパースイートコーン本来の濃厚な甘みを最大限に
活かした味に仕上げました。
- **1食あたり約90gのスーパースイートコーンを使用**
スーパースイートコーンをたっぷり使用しているので、
濃厚でコーンの栄養がふんだんに摂れます。
- **温めても冷やしても常温でも
美味しく召し上がっていただけます**
- **食品添加物不使用**
- **砂糖、動物性の脂、ブイヨン不使用**
とろっと濃厚でありながら、くどくなく飽きのこない
やさしい味わいです。
- **砂糖を使用していないので、
コーンの自然な甘みが味わえます。**



スーパースイートコーンの特徴

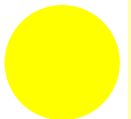


①とうもろこしの中でも甘みの強い「スイートコーン」。その中でも**甘みの強い品種**が『スーパースイートコーン』です。

②とうもろこしの最大産地である、**北海道の契約農場で栽培**。美味しさがベストに達した**段階で収穫**、鮮度が落ちない内に独自技術で美味しさを閉じ込めます。

③スーパースイートコーンは**非遺伝子組み換え**のものを使用しています。

④とうもろこしは栄養価が高く、**ビタミンやミネラル**など**バランスよく含みます**。



お召し上がり方

お湯で温めて



袋を切らずにそのまま熱湯に入れ、約3～5分温めてください。

電子レンジで



必ず他の容器に移し、ラップをかけて約2分(500Wの場合)温めてください。加熱時間は機種・W(ワット)数により異なりますので、加減してください。

冷やして



冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。※冷やした場合はよく振ってから開封してください。

Recipe

～ こんなアレンジもできます ～



スイートコーンリゾット



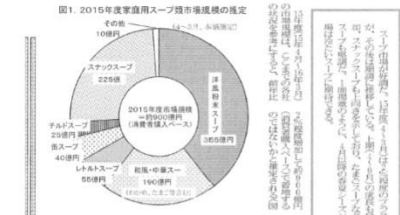
スイートコーンドリア



スイートコーンパスタ

・・・など

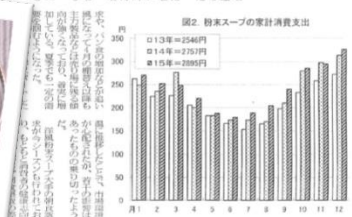
「スープも整調



スープ特集

「暑い季節に冷製ポタージュ」

暑い季節に冷製ポタージュが好調に推移している。ポタージュは、フランス料理の代表的なスープの一つで、野菜や豆、肉などを煮込んで、クリームを加えて仕上げたスープのこと。冷製ポタージュは、夏にぴったりの冷たいスープとして、近年注目を集めている。



2016年2月25日 食品産業新聞

商品スペック

商品名	スイートコーンポタージュ
原材料	コーン、牛乳、オニオンソテー、 菜種油、食塩、香辛料
内容量	150g
商品寸法	縦170×横130×奥行20
賞味期限	製造日より18ヶ月
保存方法	高温多湿、直射日光を避け、 常温で保存してください
荷姿	150g×30個 339×274×185(高さ)mm 約4.5kg
JANコード	4531859081033
小売価格	346円(税込)(本体価格320円)

