

焼きいも



いも

越中福岡の洞窟でねかせた  
さつま芋でつくりました

# さつま芋 ポタージュ



さつま芋ポタージュの美味しいワケ。



富山県福岡町の山奥の畑で栽培したさつま芋は、収穫後、洞窟で1ヶ月間ゆっくり大切にねかせ糖度を上げます。



熟成した後のさつま芋は焼き芋にします。芳ばしさと甘さが引き立ち、コクのある味わいに！



皮や繊維も丸ごと入れてポタージュに。素材が生きた、濃厚で上品な甘さと旨みをお楽しみいただけます。



焼きいも さつま芋ポタージュ (レトルトパック入りスープ)

内容量：180g (一人前、エネルギー166kcal/たんぱく質 2.2g/脂質 4.0g/炭水化物 30.4g/食塩相当量 1.3g)

原材料：さつまいも (富山県産)、全粉乳、乳加工品、チキンエキス、砂糖、食塩、でんぷん、酵母エキス、香辛料ほか

製造者 日本製菓株式会社 ボルカノ食品事業部 北陸工場 (富山県砺波市下中3番地3)

地方発送、ご注文はこちらへ

公式LINEはこちら



販売者 株式会社ウエルカム福岡

富山県高岡市福岡町下藪355-2

TEL : 0766-64-0009

