

# GSスープシリーズであっただかスープご提案

MAKING  
GSFOOD.

即席スープから本格スープまでこれ一本!



お湯溶けが早い  
フリーズドライ!



## GSランチスープ

(ワカメ入り) 250g/12缶

1缶  
約80杯

チキン、ビーフをベースにホタテエキスをプラスし、スパイスを効かせた本格スープです。「わかめ入り」ですので、そのままお湯をそそぐだけで、即席スープが出来ます。

**使い方** 基本的な一人前使用量は約3gです。スープカップにランチスープを約3g入れ、お湯を約150cc注げば出来上がり。

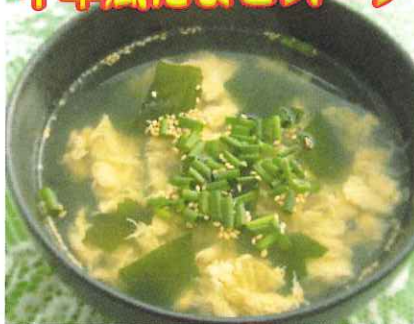
商標	コード	品名	容量	入数	賞味期間	JANコード
GS	024402	ランチスープ(わかめ入り)	250g	12	1年	4973630 102818
荷姿	ケース	縦 29.0 cm 横 38.0 cm	高さ 13.0 cm	重さ 4.5 kg		
	単品	縦 9.2 cm 横 9.2 cm	高さ 11.4 cm	重さ 350 g		

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー	195 kcal
たんぱく質	10.1 g
脂質	1.0 g
炭水化物	36.5 g
灰分	51.3 g
ナトリウム	19000 mg
水分	1.1 g

## 本格アレンジメニューも簡単調理

### 中華風たまごスープ



材料 (4人前)

ランチスープ	16g	きざみねぎ	適量
お湯	800cc	白ゴマ	適量
とき卵	2個分	ごま油	適量

作り方

お湯にランチスープを溶かします。  
沸騰した状態で、とき卵を糸状に廻し入れ火を止めます。  
きざみねぎ、白ゴマを入れ、ごま油で風味をつければ完成です。

### トマトと卵のスープ



材料 (4人前)

ランチスープ	16g	とき卵	1個分
お湯	800cc		
トマト	1個		

作り方

お湯にランチスープを溶かします。  
くし形切りにしたトマトを入れ、5分煮込みます。  
とき卵を糸状に廻し入れ、火を止めれば完成です。

## 株式会社 ジーエスフード

本社・工場/〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代) FAX.06(6746)1175  
和歌山工場/〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551(代) FAX.0736(66)2695  
札幌支店/〒064-0821 札幌市中央区北一条西20丁目2番16号 TEL.011(621)4071(代) FAX.011(631)8145  
仙台支店/〒980-0011 仙台市青葉区上杉5丁目3番60号 TEL.022(264)3071(代) FAX.022(264)5095  
東京支店/〒166-0015 東京都杉並区成田東5丁目17番13号 TEL.03(5397)4781(代) FAX.03(5397)4788  
名古屋支店/〒464-0848 名古屋市中千種区春岡1丁目1番2号 TEL.052(751)1851(代) FAX.052(751)1885  
福岡支店/〒814-0015 福岡市早良区室見2丁目15番1号 TEL.092(844)1291(代) FAX.092(851)5743