

国産わかめと有機ごまを贅沢に使用しました。  
動物性原料を使用していないにもかかわらず、  
旨みたっぷり。磯の風味豊かな味わいです。

#### 調理方法

カップに1包をあけて約200mlの熱湯を少しずつ  
加えながら、よくかき混ぜてください。約1分で出来  
上がりです。

※お好みにより、湯の量を加減してください。

名 称	乾燥スープ
原 材 料 名	でん粉(国内製造)、食塩、しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス、ホワイトペッパー、うきみ(わかめ、有機ごま、ねぎ)、(一部に大豆・小麦・ごまを含む)
内 容 量	45.5g (6.5g×7包)
賞味期限	
保存方法	高温多湿を避け、常温にて保存
調理方法	枠外上部記載
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山 3-1-6 TEL 03-6701-5900

製造所：株式会社サニーフーズ 栃木工場  
栃木県那須塩原市北赤田1577

商品についてお気付きの点がございましたら、現品を  
保管の上、オーサワジャパン(株)までご連絡ください。

# わがめスープ

オーサワの

栄養成分表示 1包(6.5g)当たり

エネルギー	20 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂 質	0.4 g
炭水化物	3.4 g
一糖 質	2.9 g
一食物繊維	0.5 g
食塩相当量	1.5 g

(サンプル品分析による推定値)

国産わかめと有機ごまを贅沢に使用

# オーサワの わがめスープ

磯の風味豊かなスープ 食物繊維たっぷり

国産野菜・本醸造醤油使用

動物性原料不使用

For Vegan



調理例

# わがめスープ

オーサワの

紙 外箱



オーサワジャパンは  
マクロビオティックの  
総合商社です。



4 932828 023861