

22種類の国産野菜の旨みにカルシウム・ケルセチンをプラスした顆粒タイプの野菜だし

『^{おうほ}桜甫のキレイDELI 畑の美味しい恵み 野菜だし』発売

料理研究家・栄養士の中山桜甫氏監修

株式会社ポーラ(本社：東京都品川区、社長：横手喜一)は、22種類の国産野菜粉末やエキスを使用した野菜だしに、たっぷりの食物繊維とカルシウム、国産玉ねぎの栄養成分から得られたケルセチンをプラスした『桜甫のキレイDELI 畑の美味しい恵み 野菜だし』(5g×30袋 ¥3,500<税込¥3,780>)を2016年3月2日に発売します。

『桜甫のキレイDELI 畑の美味しい恵み 野菜だし』は、さっと溶けて使いやすい顆粒タイプ。毎日のお料理のベースとして和食にも洋食にもおすすめです。食塩による薄味がついているので、お湯に溶かしてそのままスープとしてもお楽しみいただけます。

全国のビューティーディレクター、コスメ&エステショップ「ポーラザビューティー」約630店を含む全国約4800店舗のポーラのお店で、カタログ販売にてお取り扱いします。百貨店でのお取扱いはございません。



【2016年3月2日発売】

『^{おうほ}桜甫のキレイDELI 畑の美味しい恵み 野菜だし』

5g×30袋 ¥3,500 (税込¥3,780)

○栄養成分表示 (1袋 5g当たり)

エネルギー	12.9Kcal	カルシウム	12.6mg
たんぱく質	0.4g	カリウム	35.5mg
脂質	0.0g	マグネシウム	3.1mg
糖質	2.4g	リン	23.6mg
食物繊維	0.8g	ビタミンK	0.8μg
ナトリウム	391mg		

食塩相当量 1.0g ※化学調味料・動物性原材料不使用
 ケルセチン 0.38mg
 ケルセチン配糖体 1.85mg

特長

22種類の国産野菜を使用 野菜の旨みを凝縮したやさしい美味しさ

●22種類の国産野菜を使用

にんじん、ごぼうなどの根野菜は栄養豊富な“皮やへタ”も使用。

<22種類の野菜>

玉ねぎ、オクラ、キャベツ、ケール、にんじん、かぼちゃ、ごぼう、さつま芋、里芋、しいたけ、ブロッコリー、明日葉、アスパラガス、枝豆、小松菜、セロリ、大根、大根葉、パセリ、ほうれん草、れんこん、じゃがいも

●すこやかサポート成分

カルシウム、ケルセチンをプラス

カルシウムと国産玉ねぎの栄養成分から得られたケルセチン(ポリフェノールの一種)をプラス。

毎日の食事で健康をサポート。

●さっと溶けて使いやすい顆粒タイプ

毎日の食卓に野菜の美味しさを手軽にプラス。さっと溶かすだけで野菜の旨みが凝縮されたお料理が味わえる。

<お召し上がり方>

・水約300mlに対して1袋が使用量の目安です。お料理やお好みに合わせて加減してください。

〔1袋(5g)の使用目安〕

ボトフ：2人分、ロールキャベツ・シチュー：2～3人分、

ピラフ：2～3人分

・お湯で溶かしてそのままスープとしてお召し上がりいただけます。

その場合は1袋を200～250mlのお湯で溶かすのがおすすめです。

【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社ポーラ 宣伝部 TEL 03-3494-7119 / FAX 03-3494-6198 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3

【お客さまのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室(フリーダイヤル) TEL 0120-117111