

Soup Base Series

スープベースシリーズ

ビーフ

液体タイプで便利!すぐに使える!
フォン作りの悩みを一気に解消!



深みのある味わい

ビーフコンソメ風



牛肉エキスと香味野菜に
椎茸とかつおエキスの
和風のコクと旨味を合わせ、
香ばしく焼いた牛肉オイルで風味をプラス。
濃厚な旨味で洋食・和食・中華料理に
お使いいただける液体スープベースです。

おすすめメニュー

- ・デミグラスソース
- ・ハッシュドビーフ
- ・パスタ
- ・ラーメン
- ・ビーフシチュー
- ・カレー
- ・うどん、そば



希釈するだけ
10~20倍

フタバコード : 8321

商品名 : スープベース ビーフ400ml

規格 : 400ml×12袋/ケース

原材料名 : 水飴(国内製造)、食塩、ビーフエキス、玉ねぎエキス、
トマトピューレー、砂糖、香味油、セロリエキス、人参
エキス、キャベツエキス、かつおエキス、椎茸、酵母エ
キス/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサン
ガム)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)

賞味期限 : 製造日より1年

JANコード : 4960002053229

【使用方法】

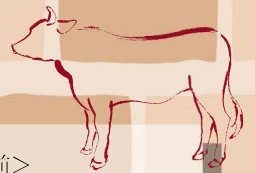
料理に合わせて希釈してご使用下さい。
旨みを足したい時などにおすすめです。

※牛の油脂分で固まることがありますので、開封前によく混ぜるなどしてからご使用下さい。

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
68.5g	3.0g	0.3g	22.6g	5.6g	105kcal	4.8g	1900mg

旨みたっぷりボロネーゼ



<材料 3～4 人前>

スープベース ビーフ・15ml
牛粗びき肉・・・200g
カットトマト缶・・・1 缶
玉ねぎ・・・1/2 個
人参・・・1/2 本
セロリ・・・1/2 本
赤ワイン・・・100ml
ローリエ・・・1 枚
塩・・・適量
コショウ・・・適量
オリーブオイル・・・適量
茹でたパスタ・・・540g~720g
パスタの茹で汁・・・適量
パセリ・・・適量
粉チーズ・・・適量

- ①玉ねぎ、人参、セロリはみじん切りにする。牛粗びき肉は塩・コショウをする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①の野菜を炒める。しんなりしてきたら一旦取り出す。
- ③②のフライパンに牛粗びき肉を入れ、火が通ったら一旦取り出し、赤ワインを加えて煮立たせる。②の野菜と牛粗びき肉を戻し、**スープベース ビーフ**とカットトマト缶、ローリエを加える。
- ④弱火にし、トマトを潰すようにしながら 10～15 分煮たら、塩・コショウで味を調える。
- ⑤1 人前ずつ作る。別のフライパンに出来上がったソース（1 人前分）と茹でたパスタ（1 人前分）、パスタの茹で汁を適量加え、全体を馴染ませる。器に盛りつけて、パセリと粉チーズを散らす。



かぼとベーコンの 焼き煮

<材料 3～4 人前>

スープベース ビーフ・30ml
水・・・210ml
ベーコン（ブロック）・・・250g
かぶ・・・3 個
かぶの葉・・・適量
ローリエ・・・1 枚
塩・・・少々
コショウ・・・適量
オリーブオイル・・・適量

- ①かぶは葉を切り落として皮を剥き6等分に切り、面取りをする。ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①を焼き目がつくまで焼く。
- ③**スープベース ビーフ**と水、ローリエを加え、煮立ってきたら塩を振り、中火弱で10分程煮る。
- ④一旦火を止めて、味を含ませる。冷めたら、再び温める。
- ⑤器に④を盛り付けて、サッと茹でたかぶの葉を添えてコショウを振る。



牛だしうどん

<材料 2 人前>

スープベース ビーフ・30ml
水・・・570ml
牛肉（薄切り）・・・150g
濃口醤油・・・45ml
味りん・・・45ml
酒・・・15ml
うどん・・・2 玉
長ねぎ・・・適量
生姜・・・適量

- ①鍋に**スープベース ビーフ**と水を加えて煮立たせる。
- ②酒を加えて一煮立ちさせ、牛肉（薄切り）を入れる。味りん、濃口醤油を加えて、温まったら火を止める。
- ③器に茹でたうどんを盛りつけて、②の牛肉のをせ、残りのつゆを注ぐ。
- ④小口切りにした長ねぎとすりおろした生姜を添える。