

より美味しく、より確かな味を。



◆有明鳳凰シリーズ◆

ローチー
ガラパック老鶏

- ◆手軽に本格的なスープを炊き出せます。
- ◆これまでになかった常温タイプのガラパックです。

米国特許取得

- ◎下準備のわずらわしさを解決します。
- ◎丸鶏の風味豊かなクセのないスープが取れます。

従来の冷凍ガラパック

- 冷凍ストック場所がいる
- 炊き出しに時間が掛かる
- 炊き出し風味が不安定

アリアケ ガラパック老鶏

- 常温でコンパクトに保管出来ます
- 30分からスープが出始めます
- 6~8時間持続してスープが取れます

商 品 名	ガラパック老鶏
原材料名	丸鶏、鶏ガラ、チキンスープ、ゼラチン 酸化防止剤(V.E)
内 容 量	500g
荷 姿	500g×10パック×2合わせ
使用方法	※中袋は切らずにご使用下さい 約20~40倍(10~20リットルに 本品1袋)の熱湯で2時間抽出して いただくと本格的なスープが出来 上がります。



美味しい卵スープの作り方

- ①鍋に老鶏・しいたけ・ねぎ・大根を入れて煮る。
- ②大根が透き通ったら、チンゲン菜の茎を加えてひと煮させる。
- ③チンゲン菜の葉を加えて、しょうゆ、塩、グルソーを
いれて味をととのえる。
- ④水溶き片栗粉を加えてトロミをつけ、溶き卵を回しいれる。
- ⑤ごま油を少量加えて、器に盛り付ける。



アリアケジャパン株式会社

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南3丁目2番17号 アリアケジャパンビル TEL(03)3791-3350