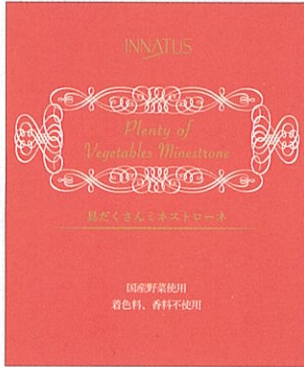


具だくさん ミネストローネ

人参・玉ねぎ・キャベツ・ぶなしめじが入った、ボリュームたっぷりの食べるミネストローネです。トマトの味を効かせ、昆布だしで深い味わいに仕上げました。



内容量:160g

原材料:野菜(人参、玉ねぎ、キャベツ、ぶなしめじ)、昆布だし(国内製造)、ダイストマト、ローストオニオン、人参ペースト、オリーブ油、砂糖、米酢、馬鈴薯でん粉、酵母エキス、おろしにんにく、食塩、香辛料

大豆ミートの ベジタブルカレー

野菜の自然な甘味・旨味に数種類のスパイスをバランスよく配合しました。昔ながらの「油搾り」にこだわった大豆ミートを使用した、ヘルシーなキーマ風カレーです。

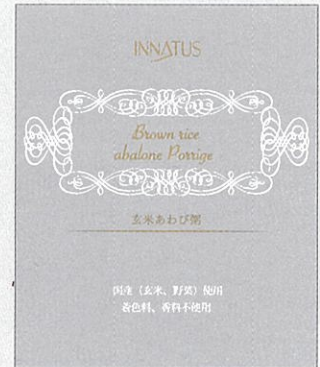


内容量:200g

原材料:ローストオニオン(国内製造)、野菜(れんこん、人参)、小麦粉、砂糖、粒状大豆たん白、かぼちゃペースト、トマトペースト、菜種油、酵母エキス、食塩、醤油、カレー粉、おろし生姜、おろしにんにく、香辛料、味噌(一部に小麦・大豆を含む)

玄米あわび粥

滋養強壮に優れる高級食材「あわび」と「玄米」のお粥です。しょうが風味でさっぱりとした味に仕上げました。ファスティングの回復食としても最適です。



内容量:180g

原材料:昆布だし(国内製造)、玄米、あわび、玉ねぎ、干し椎茸、食塩、おろししょうが、酵母エキス(一部にあわびを含む)

コーンとキャベツの ポタージュ

手づくりの昆布だしをベースに、乳製品を使わずあっさり仕上げました。野菜の組み合わせにこだわり、コーンとキャベツの甘味がある優しいスープです。



内容量:160g

原材料:野菜(とうもろこし(国産)、キャベツ)、昆布だし、スイートコーンパウダー、食塩

化学調味料・保存料 着色料・香料 すべて不使用

原料を厳選

化学調味料や着色料、遺伝子組み換え原料は不使用。「医食同源」の考えのもと、安全な原料を選んでいきます。

健康で美味しく

低カロリーかつ低脂質のうえ、美味しさを大切にしたイナータス独自のレシピが中心。ダイエットにも最適です。

手軽に簡単に

温めてはもちろん、冷たいままでも美味しく召し上がっていただけるため、忙しい毎日に役立てていただけます。

長期に保存可能

開封前賞味期限は常温で2年。火が使えない状況でもお召し上がりいただけますので、非常食としても活用いただけます。

ベジハヤシ

お肉の代わりに大豆ミートを野菜と共に煮込んだ、健康志向なハヤシです。こだわりの赤ワインや八丁味噌などを配合し、味わい深い旨味とコクを出しています。



内容量:180g | 原材料:野菜(人参、玉ねぎ、エリンギ)、豆乳(国内製造)、ローストオニオン、野菜濃縮液、菜種油、トマトピューレ、ウスターソース、トマトペースト、砂糖、トマトジュース(濃縮トマト還元)、酵母エキス、赤ワイン、馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白、おろしにんにく、ココアパウダー、スイートコーンパウダー、りんご酢、野菜ブイオン顆粒、オニオンパウダー、食塩、豆みそ、香辛料(一部に小麦・大豆・りんごを含む)