

めいしん四季伝

株式会社めいしんグループ 2025 年 11 月 21 日 発行



光食品 こだわりの チキンコンソメ

光食品のチキンコンソメは、国産の素材と無添加にこだわってつくられた、自然なコクとやさしく澄んだ味わいが特徴のコンソメです。スープやポトフなどの洋風料理のベースにご使用いただけます。

< 上質な国産有機素材 >

- ・鶏がらスープの原料には、(株)秋川牧園の若鶏の新鮮なガラを使用しています。若鶏は、遺伝子組み換え原料不使用の大豆・とうもろこし・なたねや、PHF コーンなど、主に植物性の飼料で育てており、ワクチン以外の抗生物質や抗菌剤を使用していません。
- ・たまねぎ、にんじん、キャベツ、セロリは 100%国産有機です。
- ・醤油は、1 年以上熟成させた有機本

醸造醤油で、遺伝子組み換えでない国産有機丸大豆・小麦より醸造しています。

- ・食塩は沖縄のシママースを使用しています。
- ・砂糖は国産粗糖そとうを使用しています。

< 無添加へのこだわり >

- ・保存料・着色料・化学調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物を使用していません。

< 光食品について >

光食品では昭和 39 (1964) 年に合成添加物を一切使用していないソースを発売、その後、昭和 52 (1977) 年に有機原料を使用したソースを発売して以来、安全な原料にこだわり合成添加物不使用、有機原料を使用し、本物に徹した食品づくりを進めてきました。

ただ効率を求めるのではなく、妥協せず、手間を惜しまず、全てを自動化させずに手作りの良さを残した製品作りを行っています。(公式HPより抜粋)

かんたんアレンジレシピ



野菜たっぷりコンソメスープ

材料（2人分）

- ・お好みの野菜 200g
- ・水 400ml
- ・チキンコンソメ 小さじ2

作り方

- ① 野菜を食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に水と野菜を入れて煮込む。

③ コンソメを加えて味を整える。



コンソメ香るリゾット

材料（1～2人分）

- ・ごはん 茶碗1杯
- ・玉ねぎ 少量
- ・牛乳 50ml
- ・水 150ml
- ・チキンコンソメ 小さじ1.5

作り方

- ① 玉ねぎを炒め、ごはんと水を加える。
- ② コンソメと牛乳を加え、軽く煮る。
- ③ とろみがついたら完成。

ご意見・ご質問等ありましたら、
担当者までお問い合わせ下さい。



0120-205-480（受付時間 8:00～17:00）

TEL:052-950-3220

FAX:052-950-3221

〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3-2-7 錦センタービル9階



株式会社めいしんグループ
MEISHIN-GROUP CO.,LTD