

トッポギ 100g ソース 50g)

365日

原産国

常温

160(W)×215(H)/ 300(W)×215(D)×240(H)/約4.2kg 約162g

ケース(荷姿:2合)

単箱

300(W)×215(D)×120(H)/約2.1kg

原材料として使用している米の産地は、パッケージ裏面の 賞味期限印字の下段に、アルファベット2文字にて記載しています。 US=アメリカ、CN=中国、AS=オーストラリア

最新韓国トレンドの屋台スープ トッポギを再現した、甘辛くやみつき になるソース。袋裏でアレンジレシピ を掲載しています。



フライパン

トッポギ、ソース、水100mlを 加えて強火で約4~5分よく 混ぜながら煮込む。



電子レンジ

トッポギ、ソース、水70mlを 耐熱容器に移す。

600W:4分 500W:4分50秒

【トッポギ】米、食塩/pH調整剤、酒精【ソース】コチュジャン、糖類(水あめ、砂糖)、玉ねぎ、牛肉風味調味液、 醤油、長ねぎ、植物油脂、食塩、唐辛子粉、酵母エキス / 増粘剤(加エデンプン、キサンタンガム)、酒精、調味料 **(アミノ酸等)、パプリカ色素、酸化防止剤(チャ抽出物)、酸味料、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)**