

新発売

「おこげにプラス」グリコ独自のノンフライおこげ！

『はるさめ入り おこげのスープ 中華風醤油味』

『ワンタン入り おこげのスープ 鶏だし塩味』

江崎グリコ株式会社

「おこげにプラス」は、おこげに加え、はるさめやワンタンといったメインになる具材が入った、1杯で2度美味しいカップ入りおこげスープ。おこげは「ノンフライ」「ひと口サイズ」。サクサクした食感で食べやすいグリコ独自のこだわりのおこげ。

カロリー抑えて空腹をしっかり満たしてくれる。食べ応え充分な具たくさんスープです。



おこげにプラス

『はるさめ入り おこげのスープ 中華風醤油味』

野菜の旨みと海鮮風味を効かせた、

あっさりしながらコクのある

中華風のスープです。

おこげにプラス

『ワンタン入り おこげのスープ 鶏だし塩味』

鶏がらの旨みを生かした

コクのあるスープです。



「ノンフライおこげ」って？

おこげは通常蒸したお米を成型して乾燥させたものを、油で揚げて膨らませます。

グリコは独自の製造技術で、フライせずにおこげを膨らませている、とのこと。

結果、普通のおこげと比べて、約30%の油脂分を減らすことができた、そうです。

サクサクした食感に仕上がったノンフライならではの美味しさ、ぜひお試しください。