



「クノール® クイックサーブ® スープ」
コーンクリーム
[ポタージュ] 460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001298235
原材料名:スイートコーン(アメリカ又は日本)、でん粉、砂糖、
クリームングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、乳
糖、全粉乳、オニオン、チーズ、じゃがいも、コーンバターパウ
ダー、バターソーテオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん
白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸
等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
パンプキンクリーム
[ポタージュ] 460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001394968
原材料名:砂糖(韓国製造またはオーストラリア製造)、で
ん粉、かぼちゃ、脱脂粉乳、食用加工油脂、食塩、じゃがい
も、デキストリン、クリームングパウダー、オニオンエキス、酵
母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に
小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
トマトポタージュ
460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001405220
原材料名:トマトパウダー(国内製造、スペイン製造)、でん
粉、クリームングパウダー、デキストリン、砂糖、チーズ、食塩、
食用加工油脂、全粉乳、こんぶエキス、酵母エキス、オニ
オン、香辛料、うきみ(バセリ)/調味料(アミノ酸等)、(一部に
小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
クラムチャウダー
[ポタージュ] 235g袋

荷姿:235g袋×20 JAN:4901001581160
原材料名:でん粉(国内製造)、クリームングパウダー、砂糖、じゃがい
も、デキストリン、食用加工油脂、あさりエキス、食塩、乳糖、全粉乳、
チーズ、オニオンエキス、こんぶエキス、フィッシュパウダー、オニ
オン、酵母エキス、香辛料、酵母エキス発酵調味料、うきみ(乾燥あ
さり、乾燥ポテト、バセリ)/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E.
ローズマリー抽出物)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で2L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
ポタージュ
420g袋

荷姿:420g袋×20 JAN:4901001298242
原材料名:でん粉(国内製造)、デキストリン、クリームングパウ
ダー、砂糖、食用加工油脂、全粉乳、食塩、乳糖、チーズ、オニ
オン、乳たん白、じゃがいも、バターソーテオニオンパウダー、酵
母エキス、チキンブイヨンパウダー、キャベツエキス、マッシュル
ームエキス、ローストオニオンパウダー、香辛料、うきみ(バセリ)
調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
オニオンコンソメ
400g袋

荷姿:400g袋×20 JAN:4901001394975
原材料名:デキストリン(国内製造)、食塩、オニオンエキス、
酵母エキス、チーズ、食用加工油脂、でん粉、野菜エキス、た
まねぎ、野菜エキス調味料、ビーフエキス、粉末しょうゆ、香
辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に
小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
きのこポタージュ
360g袋

荷姿:360g袋×20 JAN:4901001495641
原材料名:でん粉(国内製造)、クリームングパウダー、砂糖、食
塩、デキストリン、食用加工油脂、全粉乳、マッシュルーム、じゃ
がいも、乳糖、バターソーテオニオンパウダー、チーズ、酵母エ
キス、オニオンパウダー、粉末しょうゆ、ポルチーニ、乳たん白、
香辛料、しいたけ、うきみ(バセリ)/調味料(アミノ酸等)、酸
味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」
緑黄色野菜
[ポタージュ] 460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001933303
原材料名:野菜(かぼちゃ(アメリカ又はニュージーランド)、
トマト、たまねぎ)、でん粉、食用加工油脂、クリームングパウ
ダー、デキストリン、食塩、じゃがいも、砂糖、全粉乳、バ
ターソーテオニオンパウダー、ミルポアパウダー、チーズ、
酵母エキス、香辛料、うきみ(バセリ)/調味料(アミノ酸
等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール® クイックサーブ® スープ」で

ビュッフェを あざやかに彩る 冷製スープ

Colorful Cold Soup



Eat Well, Live Well.

Ajinomoto

業務用



**LINE
配信中!**

メニューづくりに役立つ情報をお届け!


おすすめ
レシピ


キャンペーン
情報


新商品
情報


調味料
プロの活用術

友だち追加は
こちらから!



LINEアプリ内で
検索! (AJINOMOTO 業務用)

味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

お問い合わせ先
味の素株式会社

東京支社 03(5798)8637
関東支店 048(600)3783
大阪支社 06(6449)5830
中四国支店 082(247)2661

九州支社 092(451)2384
名古屋支社 052(735)8460
北陸支店 076(243)5211
東北支社 022(227)3113

沖縄味の素(株) 098(868)5512
北海道味の素(株) 011(643)4341

Quick Serve Soup
**クイックサーブ
スープ**



お湯に溶かして、冷やすだけの簡単オペレーション!

暑い夏に ぴったり! / <ひんやり冷製スープ>を 「クノール® クイックサーブ® スープ」で 簡単調理!

酷暑が続く夏。平均気温は上昇し、その期間も長期化する中、冷製スープの需要が高まっています。「涼」を求めるお客様や、暑さで食欲が減ってしまうお客様へ、お湯に混ぜて冷やすだけの「クノール® クイックサーブ® スープ」で、〈ひんやり冷製スープ〉を提供しませんか。

「クノール® クイックサーブ® スープ」で作る 冷製スープの簡単調理ステップ

調理ステップ①

お湯に溶かす

調理ステップ②

冷やす

簡単
2ステップ!

少ない
オペレーションで
調理時間を短縮
できます!

TOPIC

夏の平均気温と
夏に冷製スープを堪能する生活者の声

夏の平均気温	6月	7月	8月	9月
15年〜17年平均	22.2	26.3	26.7	23.3
22年〜24年平均	23.1	28.3	28.6	25.9
平均気温差	+0.9	+2.0	+1.9	+2.6

(出典:気象庁ホームページ)

夏場の気温は
上昇しています!

猛暑には欠かせない冷たい
ガスパチャ。ガスパチャを食べて
夏を乗りきろう

(SNS「X」より)

猛暑で38度、冷たいスープで
少し元気が出ました。ほんのり
甘くて、おいしい!

夏を告げる酷暑の始まり!
今日はこれしかないでしょ!!
冷製コーンポタージュ風スープ

RECIPE

基本の材料に
+αの材料で!

手軽にワンランクUP! アレンジ冷製ポタージュ



+バニラビーンズで!

バニラ風味の冷たいかぼちゃポタージュ

【使用商品】「クノール® クイックサーブ® スープ」パンパキンクリーム

材料 (10人分) / 作り方	
「クノール® クイックサーブ® スープ」	水 …………… 500ml
パンパキンクリーム …………… 115g	牛乳 …………… 500ml
バニラビーンズ (3cm、縦半分に切る) …………… 7.5g	

- 鍋に湯を沸かし、火を止めたらAを加えてかき混ぜる。
- バニラビーンズのさやを取り除いてボウルに移す。
- ②に牛乳を加えてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やす。



+グリンピースのペーストで!

グリンピースの贅沢冷製ポタージュ

【使用商品】「クノール® クイックサーブ® スープ」ポタージュ

材料 (25人分) / 作り方	
シェフが仕上げるムース用 ペースト(グリンピース) …………… 250g	「クノール® クイックサーブ® スープ」 ポタージュ …………… 225g
牛乳 …………… 125g	お湯 …………… 1750g
塩 …………… 3.75g	

- シェフが仕上げるムース用ペーストを解凍する。
- Aをボウルに入れて混ぜ、Bを加えてよく混ぜる。
- 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

※メニュー写真はイメージです

RECIPE

材料は水、または
水・牛乳のみ!

基本の冷製スープレシピ



水と牛乳だけで!

冷製コーンクリームスープ

【使用商品】「クノール® クイックサーブ® スープ」コーンクリーム

材料 (10人分) / 作り方	
A 「クノール® クイックサーブ® スープ」 コーンクリーム …………… 115g	牛乳 …………… 500ml
水 …………… 500ml	

お好みでカイエンペッパーを加えてください。

- 鍋に湯を沸かし、火を止めたらAを加えてかき混ぜる。
- ボウルに移して粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- 牛乳を加えてよく混ぜる。

POINT

お湯と牛乳が
1:1なので、
濃厚でコクのある
仕上がりになります。



水だけで!

ガスパチャ

【使用商品】「クノール® クイックサーブ® スープ」トマトポタージュ

材料 (10人分) / 作り方	
A 「クノール® クイックサーブ® スープ」 トマトポタージュ …………… 115g	
水 …………… 1000ml	

お好みでレモン汁、にんにく、オリーブオイルを加えてください。

- 鍋に湯を沸かし、火を止めたらAを加えてかき混ぜる。
- 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

POINT

お好みの
夏野菜を加えると
よりおいしく
作れます。

※メニュー写真はイメージです

RECIPE

材料をひと手間
アレンジで!

ひと手間と材料アレンジで ビュッフェのご馳走感を底上げ!



西京白味噌の冷製ポタージュスープ

【使用商品】「クノール® クイックサーブ® スープ」ポタージュ

材料 (10人分) / 作り方	
A 「クノール® クイックサーブ® スープ」 ポタージュ …………… 62.5g	牛乳 …………… 1125ml
西京白味噌 …………… 100g	生クリーム …………… 50ml

お好みで具材のピンチョスや青ねぎをトッピングしてください。

- 鍋に牛乳を沸かし、火を止めたらAを加えてかき混ぜる。
- ①をミキサーにかけ、ボウルに移して冷蔵庫で冷やす。
- ②を濾して、生クリームを加える。

POINT

意外な
組み合わせ
だけど、
相性抜群!



マッシュルームのフラン(冷製洋風茶わん蒸し)

【使用商品】「クノール® クイックサーブ® スープ」きのこポタージュ

材料 (10人分) / 作り方	
A 「クノール® クイックサーブ® スープ」 きのこポタージュ …………… 87.5g	B 生クリーム(5分立て) …………… 150g + 塩3g
水 …………… 750ml	C ごぼう(乾燥させ砕いたもの) …………… 5g + 黒胡椒少々
溶き卵 …………… 125g	

- 鍋に湯を沸かし、火を止めたらAを加えてかき混ぜ、冷ます。
- ①に溶き卵を加えて、漉す。
- ②を器に盛り、スチコンスチームモード(100℃)で25分加熱し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ③④にBをのせ、Cを散らす。

※メニュー写真はイメージです