

Lineup

「クノール®クイックサーブ®スープ」シリーズ商品情報



「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、クリーミングパウダー、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、バターソテーオニオンパウダー、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」
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、クリーミングパウダー、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、バターソテーオニオンパウダー、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（パセリ）／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」
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、クリーミングパウダー、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（パセリ）／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」
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、クリーミングパウダー、デキストリン、食塩、じゃがいも、砂糖、全粉乳、バターソテーオニオンパウダー、ミルポアパウダー、チーズ、酵母エキス、香辛料、うきみ（パセリ）／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」
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、クリーミングパウダー、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」
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）、クリーミングパウダー、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、バターソテーオニオンパウダー、チーズ、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末しょうゆ、ボルチーニ、乳たん白、香辛料、しいたけ、うきみ（パセリ）／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」
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）、クリーミングパウダー、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、パセリ）／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



Quick Serve Soup

クイックサーブ® スープ

季節の使いこなしのご提案 **春・夏編**



Spring
& Summer



Eat Well, Live Well.



メニューづくりに役立つ情報をお届け

LINE 配信中!

おすすめレシピ

キャンペーン情報

NEW! 新商品情報

調味料プロの活用術

友だち追加はこちら!



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

Seasonal Menu

「クノール®クイックサーブ®スープ」は、
8品種のランナップをご用意。
季節に合わせたフレーバーを取り入れて
お客様満足度の高いスープをご提供いただけます。

Quick Serve

お湯で溶かすだけの
簡単オペレーション。
スープのベースが
手早く作れます。



厳選! 春・夏のおすすめ4品種

1袋でスープのベースが約4L作れます

コーンクリーム

コーン風味豊かなスープ。
春・夏メニューの彩りが
華やかに!



ハニーコーン クリームスープ

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
コーンクリーム 460g袋 …… 230g (1/2袋)
水 …… 2.2L
A はちみつ …… 100g
ホールコーン缶 …… 250g
バター (食塩不使用) …… 50g
B ブラックペッパー …… 12g
クルトン …… 7g

作り方

- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」コーンクリームを入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- ①にAを加え、混ぜ合わせる。
- 器に注ぎ、バターで炒めたホールコーン、Bをトッピングする。

15人分



ハーブコーン クリームスープ

15人分

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
コーンクリーム 460g袋 …… 230g (1/2袋)
水 …… 2.2L
ドライハーブミックス
A (エルブドプロヴァンス) …… 2.5g
オリーブオイル …… 30g
クルトン …… 7g

作り方

- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」コーンクリームを入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- ①にAを加え、混ぜ合わせる。
- 器に注ぎ、クルトンをトッピングする。



ポタージュ

ミルクでベースを整えた
白色のポタージュだから
アレンジしやすい!



きたあかりとホタテ風味の 冷製ポタージュ

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
ポタージュ 420g袋 …… 210g (1/2袋)
水 …… 2L
シェフが仕上げる グリル用熟成ポテト
(北海道産きたあかり使用) …… 450g
A 「コクのチカラ」干し貝柱のkok 200g袋 …… 25g
B 黒こしょう …… 8g
バターフレーバーオイル …… 45g

作り方

- シェフが仕上げる グリル用熟成ポテト (北海道産きたあかり使用) は、グリルオープン (230℃) で10分加熱する。
- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」ポタージュを入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- ②に①、Aを加えて混ぜ合わせ、冷やす。
- 器に注ぎ、Bをトッピングする。

15人分



グリーンピースの贅沢ポタージュ

25人分

材料

シェフが仕上げる ムース用ベースト
(グリーンピース) …… 250g
A 牛乳 …… 125g
塩 …… 3.75g
熱湯 …… 1750g
B 「クノール®クイックサーブ®スープ」
ポタージュ 420g袋 …… 225g

作り方

- シェフが仕上げる ムース用ベースト (グリーンピース) は事前に解凍しておく。
- スプーンで①にAを入れる。
- ②にBを加えてよく混ぜ合わせ、保温する。



トマトポタージュ

完熟トマトを使用した
濃厚なスープ。
トマトの酸味で
夏でもさっぱりと!



夏野菜のスープ アラビアータ

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
トマトポタージュ 460g袋 …… 230g (1/2袋)
水 …… 2.2L
A 冷凍イタリアンミックス (1.5cm角) …… 1kg
にんにく (みじん切り) …… 75g
B 唐がらし (2本・輪切り) …… 10g
オリーブオイル …… 200g

作り方

- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」トマトポタージュを入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- 別鍋にBを入れ、弱火で香りを出し、Aを加えて炒める。
- ②に①を加えてひと煮立ちさせ、器に盛る。

15人分



ガスパチョ

15人分

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
トマトポタージュ 460g袋 …… 230g (1/2袋)
水 …… 1L
パプリカ (赤) (ひと口大) …… 750g
きゅうり (ひと口大) …… 350g
玉ねぎ (ひと口大) …… 125g
A おろしにんにく …… 15g
レモン汁 …… 25g
オリーブオイル …… 200g
オリーブオイル …… 適量
パセリ (みじん切り) …… 適量

作り方

- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」トマトポタージュを入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- ミキサーに①とAを入れて攪拌し、ボウルに移す。塩少々 (分量外) とオリーブオイルで味を調えて冷蔵庫で冷やし、器に盛り、パセリを散らす。



緑黄色野菜

かぼちゃ、トマトなどの
緑黄色野菜を配合した
スープ。色あざかやで
飲みやすい仕上がり!



ミックスビーンズと 野菜のポタージュ

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
緑黄色野菜 460g袋 …… 230g (1/2袋)
水 …… 2.2L
ミックスビーンズ …… 300g

作り方

- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」緑黄色野菜を入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- 器に注ぎ、ミックスビーンズをトッピングする。

15人分



チーズとスパイスの 緑黄色スープ

15人分

材料

「クノール®クイックサーブ®スープ」
緑黄色野菜 460g袋 …… 230g (1/2袋)
水 …… 2.2L
クミンパウダー …… 1.5g
A オールスパイス …… 1.5g
タイム (粉) …… 3.5g
オリーブオイル …… 50g
B 粉チーズ …… 50g

作り方

- 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら「クノール®クイックサーブ®スープ」緑黄色野菜を入れ、泡だて器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- ①にAを加え、混ぜ合わせる。
- 器に注ぎ、Bをトッピングする。

