

ご提案商品ラインナップ

沸かしたお湯に溶かすだけ!

時短簡便調理で本格スープ

味の素KK  
「クノール® クイックサーブ® スープ」

熱湯に粉体スープを入れて、15~30秒混ぜるだけ! 1袋で約 4 ℥ できます。

野菜スープのベースには…  
お湯で溶かして簡単調理

「クノール® クイックサーブ® スープ」  
ポタージュ



コク・風味豊かな自社  
製造のミルボアを使用。  
じゃがいも、たまねぎ、  
にんじんなどの野菜が  
とけ込んだスープ。



春夏のおすすめ

オニオンコンソメ



じっくり煮込み濃縮  
したコクのたまねぎ  
と、フレッシュな香り  
のたまねぎを使用。

トマトポタージュ



濃厚でうま味のある完熟トマト  
を使用。

コーンクリーム [ポタージュ]



指定農場栽培のスー  
バースイトコーンを  
使用。収穫後24時  
間以内にパウダーに。

季節を彩るバラエティー品種

クラムチャウダー  
[ポタージュ]



あさりとポテトが入った濃厚でクリー  
ミーなスープ。(1袋で約2 ℥)

きのこポタージュ



厳選した風味豊かな3種のきのこを  
使用。

パンプキンクリーム  
[ポタージュ]



濃厚で甘みのある完熟赤皮栗かぼ  
ちゃを使用。

緑黄色野菜



不足しがちな野菜をスープでおいしく。  
完熟かぼちゃやトマトなどを使用。

解凍するだけ!

手間のかかる野菜ペーストが  
解凍だけでそのまま使える

シェフが仕上げる ムース用ペースト(グリンピース)



- なめらかな  
食感
- 退色防止
- 下味付き

シェフが仕上げる ムース用濃縮ペースト(熟成人参)



- 北海道産  
にんじん使用
- 加熱工程で  
水分を飛ばし  
濃縮
- 下味付き

ビュッフェにおすすめ!

簡単調理&本格的な  
ベジポタージュを!



簡単に本格的な味  
が実現できます!

味の素冷凍食品  
「シェフが仕上げるムース用ペースト」で

味の素KK「クノール® クイックサーブ® スープ」と

色とりどりの野菜を使った  
本格的なポタージュで  
季節の雰囲気と特別な体験をお届け!



# 旬のベジポタージュでお客様をおもてなし!



季節の野菜のうま味が凝縮されたポタージュは  
ビュッフェをご利用されるお客様の満足度を向上させます。

調理の手間を軽減しつつ、お客様の笑顔を引き出す  
「ベジポタージュ」を味の素グループからご提案します。



## 簡単調理＆お客様を笑顔にする「ベジポタージュ」

### グリンピースの贅沢ポタージュ

使用食材 (出来高: 約2.3ℓ (90ccレードルで約25杯))

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

作り方

- スープウォーマーにAを入れる。  
(シェフが仕上げるムース用ペーストは事前に解凍する)
- ①にBを入れ、よく混ぜる。
- ②を保温する。



### 濃厚キャロットポタージュ

使用食材 (出来高: 約2.3ℓ (90ccレードルで約25杯))

A シェフが仕上げるムース用濃縮ペースト(熟成人参) …… 250g
A 牛乳 ..... 125g
A 塩 ..... 3.75g
B お湯(熱湯) ..... 1750g
B 「クノール® クイックサーブ® スープ」ポタージュ ..... 250g

作り方

- スープウォーマーにAを入れる。  
(シェフが仕上げるムース用濃縮ペーストは事前に解凍する)
- ①にBを入れ、よく混ぜる。
- ②を保温する。



### ご提案レシピのポイント

「時短簡便調理」で<手間>と<調理時間>を大幅削減

下ごしらえ済みで解凍するだけのペーストと  
お湯に溶かした「クノール® クイックサーブ® スープ」を混ぜるだけ!

当社品と手作りとの調理工程比較

#### ご提案レシピ

①「シェフが仕上げるムース用ペースト(グリンピース/人参)」を解凍する。  
(流水、室温、冷蔵、ボイル解凍のいずれか)



②スープウォーマーに①と牛乳、塩を入れ、熱湯と「クイックサーブ® スープ」を入れてよく混ぜる。



③スープウォーマーで保温する。

ペーストの調理工程を  
大幅削減

混ぜるだけ!  
煮込み不要!

#### 手作り

①野菜を洗浄・カット

②弱火で加熱

③ミキサーで攪拌

④裏ごし

⑤ペーストを牛乳や生クリーム、  
ブイヨンや水で伸ばす。

⑥塩こしょうで味をととのえて  
かき混ぜながら煮込む。

⑦スープウォーマーで保温する。

完 成

『お湯で溶くだけ』(煮込み不要)の  
粉体スープ



『解凍するだけ・下ごしらえ済み』の  
野菜ペースト

