

## 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4ℓ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



420g袋

コク・風味豊かな自社  
製造のミルポアを使用。  
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。



400g袋

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。



460g袋

コーンクリーム [ポタージュ]

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



460g袋

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]



235g袋

あざ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2ℓ)

きのこポタージュ



360g袋

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]



460g袋

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



460g袋

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

味の素冷凍食品

シェフが仕上げるシリーズ

シェフが仕上げる ムース用ペースト(グリーンピース)



500g袋

- 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)



500g袋

- 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

Eat Well, Live Well.

Ajinomoto

人手不足の  
朝食時にも！

手間削減

調理時間  
短縮

FRESH FROZEN  
AJINOMOTO

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！



味の素KK「クノール® クイックサーブ® スープ」と  
味の素冷凍食品  
「シェフが仕上げるムース用ペースト」で  
簡単に本格的な味を実現できます！

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

春  
spring

#### 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

- 1 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）
- 2 1にBを入れ、よく混ぜる。
- 3 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

- 1 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）
- 2 1にBを入れ、よく混ぜる。
- 3 2を保温する。

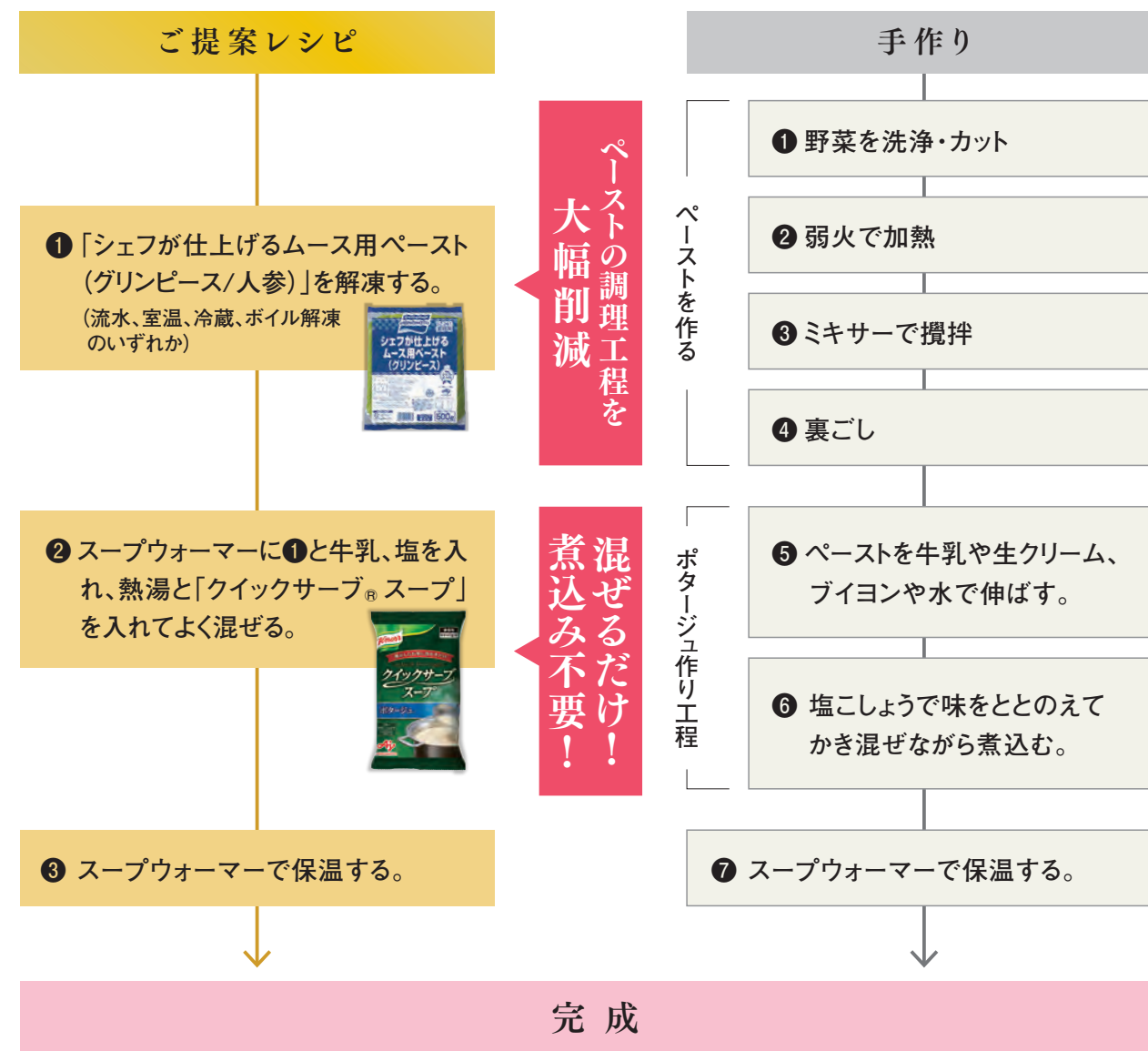


## ご提案レシピのポイント

「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



『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

