

こちらも秋・冬におすすめ!

クラムチャウダー

あさりとポテトの
具材感が嬉しい、
魚介のうま味たっぷりの
贅沢スープ!ぼうれん草入り
クラムチャウダーあざりやポテトの具材感に加え、
ぼうれん草の彩りがクリスマスらしい華やかさを演出!

材料

「クノール・クイックサーブ・スープ」
クラムチャウダー 235g袋 235g (1袋)
水 2000g
冷凍ぼうれん草(刻む) 200g
A 粉チーズ 40g
こしょう 少々

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」クラムチャウダーを入れ、泡立て器で15秒〜30秒かき混ぜる。
- ①にAを加えて混ぜ合わせ、ひと煮立させます。
- 器に注ぎ、こしょうをふる。

オニオンコンソメ

数種類の
たまねぎ原料が織りなす、
コクのある味わいの
スープ!ジンジャークリーム
オニオンスープオニオンスープに、しょうがのアクセントを加えた、
アレンジと簡単調理の両輪を極めたスープ!

材料

「クノール・クイックサーブ・スープ」
オニオンコンソメ 400g袋 200g (1/2袋)
水 600g
A 牛乳 1400g
おろししょうが(チューブ) 20g
パセリ(みじん切り) 少々

作り方

- 鍋にA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」オニオンコンソメを入れ、泡立て器で15秒〜30秒かき混ぜ、おろししょうがを加えて混ぜ合わせる。
- 器に注ぎ、パセリを散らす。

Knorr

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 秋・冬編

Autumn
& Winter

Lineup 「クノール®クイックサーブ®スープ」シリーズ ラインナップ



コーンクリーム [ポタージュ] 460g袋 約4L分 荷姿: 460g袋×20	ポタージュ 420g袋 約4L分 荷姿: 420g袋×20	オニオンコンソメ 400g袋 約4L分 荷姿: 400g袋×20	パンプキンクリーム [ポタージュ] 460g袋 約4L分 荷姿: 460g袋×20	きのこポタージュ 360g袋 約4L分 荷姿: 360g袋×20	トマトポタージュ 460g袋 約4L分 荷姿: 460g袋×20	クラムチャウダー [ポタージュ] 235g袋 約2L分 荷姿: 235g袋×20	緑黄色野菜 [ポタージュ] 460g袋 約4L分 荷姿: 460g袋×20
--	--	---	--	---	---	---	--

Quick Serve

3ステップで簡単調理

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。大量調理
でも
おいしい!

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

LINE から
メッセージ配信中!

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/>

Eat Well, Live Well.

Ajinomoto



Seasonal Menu

「クノール®クイック サープ®スープ」は、
多様なフレーバー とお湯を加えるだけの簡単調理！
秋冬のイベントに 合わせた
お客様満足度の高 いスープを簡単にご提供いただけます。

厳選！秋・冬のおすすめ4品種

1袋でスープのベ ースが約4L作れます



各催事・イベントに
おすすめのメニューです！

トマトポタージュ

完熟トマトの豊かなうま味と、
テーブルを彩る
温かみのある色合い。
濃厚な味わいを手軽に！



ナポリタンスープ

豊富な具材と仕上げのバターが贅沢感を演出。
特別な日のごちそうスープとしても◎！

材 料	
ベーコン(棒切り).....	100g
A 玉ねぎ(スライス).....	140g
マッシュルーム缶(スライス).....	140g
B オリーブオイル.....	30g
にんにく(みじん切り).....	10g
「クノール・クイックサープ・スープ」	
トマトポタージュ 460g袋.....	230g(1/2袋)
C 水.....	2000g
砂糖.....	20g

バター.....	30g
D 粉チーズ(お好みで).....	適量
粗びき黒こしょう(お好みで).....	適量

作り方

- 1 フライパンにBを入れて火にかけ、
香りがでたら、Aを炒める。
- 2 ①にCを加えて、よく混ぜ沸かし、仕上げにバターを加える。
- 3 器に注ぎ、お好みで、Dをトッピングする。

15
人分



きのこポタージュ

風味豊かな3種のきのこを使用し、
濃厚な味わいのスープ。
お湯に溶かすだけで、
プロの味がすぐ完成！



ハーブ香るきのこポタージュ

ローズマリーの香りがアクセント。
ワインにも合う芳醇な味わいで、バレンタインにもおすすめ！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
きのこポタージュ 360g袋.....	180g(1/2袋)
水.....	2000g
A ベーコンスライス(細切り).....	160g
ドライローズマリー.....	0.8g
にんにく(みじん切り).....	4g
オリーブオイル.....	40g

作り方

- 1 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら
「クノール・クイックサープ・スープ」
きのこポタージュを入れ、
泡だて器で15秒～30秒かき混ぜる。
- 2 別鍋にオリーブオイルを熱し、
にんにくを入れて香りを出し、Aを炒める。
- 3 ②に①を加えてひと煮立ちさせ、器に注ぐ。

15
人分



エビのトマトクリームスープ ビスク風

クリスマスにぴったりの贅沢スープ。簡単調理で
濃厚な甲殻類のコクとトマトのうま味が嬉しい！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
トマトポタージュ 460g袋.....	230g(1/2袋)
A 「コクのチカラ」	
甲殻類のコク 200g袋.....	25g
水.....	1600g
B 牛乳.....	400g
パセリ(みじん切り).....	少々

作り方

- 1 鍋にBを入れて沸かし、
火を止めたらAを入れ、
泡だて器で15秒～30秒かき混ぜる。
- 2 器に注ぎ、パセリを散らす。

15
人分



さつまいもとベーコンの きのこクリームスープ

さつまいもとベーコンの
甘みとコクが
楽しめる一品！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
きのこポタージュ 360g袋.....	180g(1/2袋)
水.....	2000g
さつまいも(1cm角).....	300g
A ベーコンスライス(1cm角・短冊切り).....	80g
バター.....	80g
粉チーズ.....	40g
こしょう.....	少々

作り方

- 1 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら
「クノール・クイックサープ・スープ」
きのこポタージュを入れ、
泡だて器で15秒～30秒かき混ぜる。
- 2 別鍋にバターを熱し、
Aを炒め、火が通ったら
①、粉チーズを合わせる。
- 3 器に注ぎ、こしょうをふる。

15
人分



コーンクリーム

たまねぎのコクと、スイートコーン
の甘みが広がる贅沢な一杯。
お湯に溶かすだけで
簡単調理！



ハニーコーンクリームスープ

コーンクリームに、はちみつを加えるだけの簡単アレンジで、
黄金色の明るい彩りでテーブルが華やかに！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
コーンクリーム 460g袋.....	230g(1/2袋)
水.....	2200g
A はちみつ.....	100g
ホールコーン缶.....	250g
バター(食塩不使用).....	50g
ブラックペッパー.....	12g
B クルトン.....	7g

作り方

- 1 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら
「クノール・クイックサープ・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。
- 2 ①にAを加え、混ぜ合わせる。
- 3 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

ドライハーブをトッピングするだけの簡単アレンジで、
華やかさと風味がワンランクアップ！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
コーンクリーム 460g袋.....	230g(1/2袋)
水.....	2200g
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

- 1 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら
「クノール・クイックサープ・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。
- 2 ①にAを加え、混ぜ合わせる。
- 3 器に注ぎ、クルトンを
トッピングする。

15
人分



パンプキンクリーム

完熟赤皮栗かぼちゃの
濃厚な甘みと、ほっこり
とした優しい味わい。
大量調理も簡単！



はちみつとチーズの パンプキンスープ

パンプキンとはちみつの相性が抜群。
ハロウィンのビュッフェにも喜ばれる濃厚な味わい！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
パンプキンクリーム 460g袋.....	230g(1/2袋)
水.....	2000g
はちみつ.....	100g
A 粉チーズ.....	60g
クルトン.....	30g

作り方

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

15
人分



鶏ひき肉と豆入り パンプキンカレースープ

鶏ひき肉と豆で
ボリュームアップし、
カレー風味がアクセント！

材 料	
「クノール・クイックサープ・スープ」	
パンプキンクリーム 460g袋.....	230g(1/2袋)
水.....	2000g
鶏ひき肉.....	160g
ミックスビーンズ.....	100g
A カレー粉.....	4g
サラダ油.....	40g

作り方

- 1 鍋に水を入れて沸かし、火を止めたら
「クノール・クイックサープ・スープ」
パンプキンクリームを入れ、
泡だて器で15秒～30秒かき混ぜる。
- 2 別鍋にサラダ油を熱し、鶏ひき肉を炒め、
火が通ったらAを加えて混ぜ合わせる。
- 3 ②に①を加えてひと煮立ちさせ、
器に注ぐ。

15
人分

