

## ご提案商品ラインナップ

沸かしたお湯に溶かすだけ！

味の素KK

時短簡便調理で本格スープ

「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4ℓできます。

ベジ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。



秋冬のおすすめ

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。



360g 袋

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。



460g 袋

クラムチャウダー「ポタージュ」

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)



235g 袋

季節を彩るバラエティー品種

コーンクリーム



460g 袋

指定農場栽培のスーパーサイトコーンを使  
用。収穫後24時間以内にパウダーに。

オニオンコンソメ



400g 袋

じっくり煮込み凝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



460g 袋

濃厚でうま味のある完熟トマトを使用。

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！

味の素冷凍食品(株) 野菜ペースト

手間のかかる野菜ペーストを解凍するだけでそのまま使える



シェフが仕上げる  
ムース用濃縮ペースト(熟成人参)



500g 袋

●北海道産人参使用  
●加熱工程で水分を飛ばし濃縮  
●下味付き



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

うらごしさつまいも



400g 袋

●なめらかな食感 ●国産さつまいも使用

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  
ベジスープを！

秋冬版



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(株)「野菜ペースト」で  
簡単に本格的な味が実現できます！



色とりどりの野菜を使った  
本格的なスープで

季節の雰囲気と特別な体験をお届け！



## 旬のベジスープ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スープは  
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  
「ベジスープ」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「ベジスープ」

### にんじんペーストのクラムチャウダー

使用食材（出来高：約3.2ℓ（90ccレードルで約35杯））

「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	160g
A 塩	4g
B 熱湯	2550g
B 「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

作り方

- ① 「シェフが仕上げる ムース用濃縮ペースト（熟成人参）」は事前に解凍しておく。
- ② スープウォーマーに①、Aを入れる。
- ③ ②にBを加えてよく混ぜ合わせ、保温する。

お好みで仕上げにこしょう、  
オリーブオイルを加えてください。



### さつまいものクリーミーポタージュ

使用食材（出来高：約2.0ℓ（90ccレードルで約23杯））

「うらごしさつまいも」	400g
A 牛乳	100g
A 塩	4g
A 砂糖	10g
B 熱湯	1400g
B 「クノール® クイックサーブ® スープ」 ポタージュ420g袋	120g

作り方

- ① 「うらごしさつまいも」は事前に解凍しておく。
- ② スープウォーマーに①、Aを入れる。
- ③ ②にBを加えてよく混ぜ合わせ、保温する。



### 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））

「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420g袋	225g

作り方

- ① 「シェフが仕上げる ムース用ペースト（グリンピース）」は事前に解凍しておく。
- ② スープウォーマーに①、Aを入れる。
- ③ ②にBを加えてよく混ぜ合わせ、保温する。



### にんじんペーストのオニオンコンソメスープ

使用食材（出来高：約3.4ℓ（90ccレードルで約38杯））

「シェフが仕上げる ムース用濃縮ペースト（熟成人参）」	500g
A 牛乳	800g
A 塩	4g
B 熱湯	2000g
B 「クノール® クイックサーブ® スープ」 オニオンコンソメ400g袋	160g

作り方

- ① 「シェフが仕上げる ムース用濃縮ペースト（熟成人参）」は事前に解凍しておく。
- ② スープウォーマーに①、Aを入れる。
- ③ ②にBを加えてよく混ぜ合わせ、保温する。

お好みで仕上げにこしょう、  
オリーブオイルを加えてください。

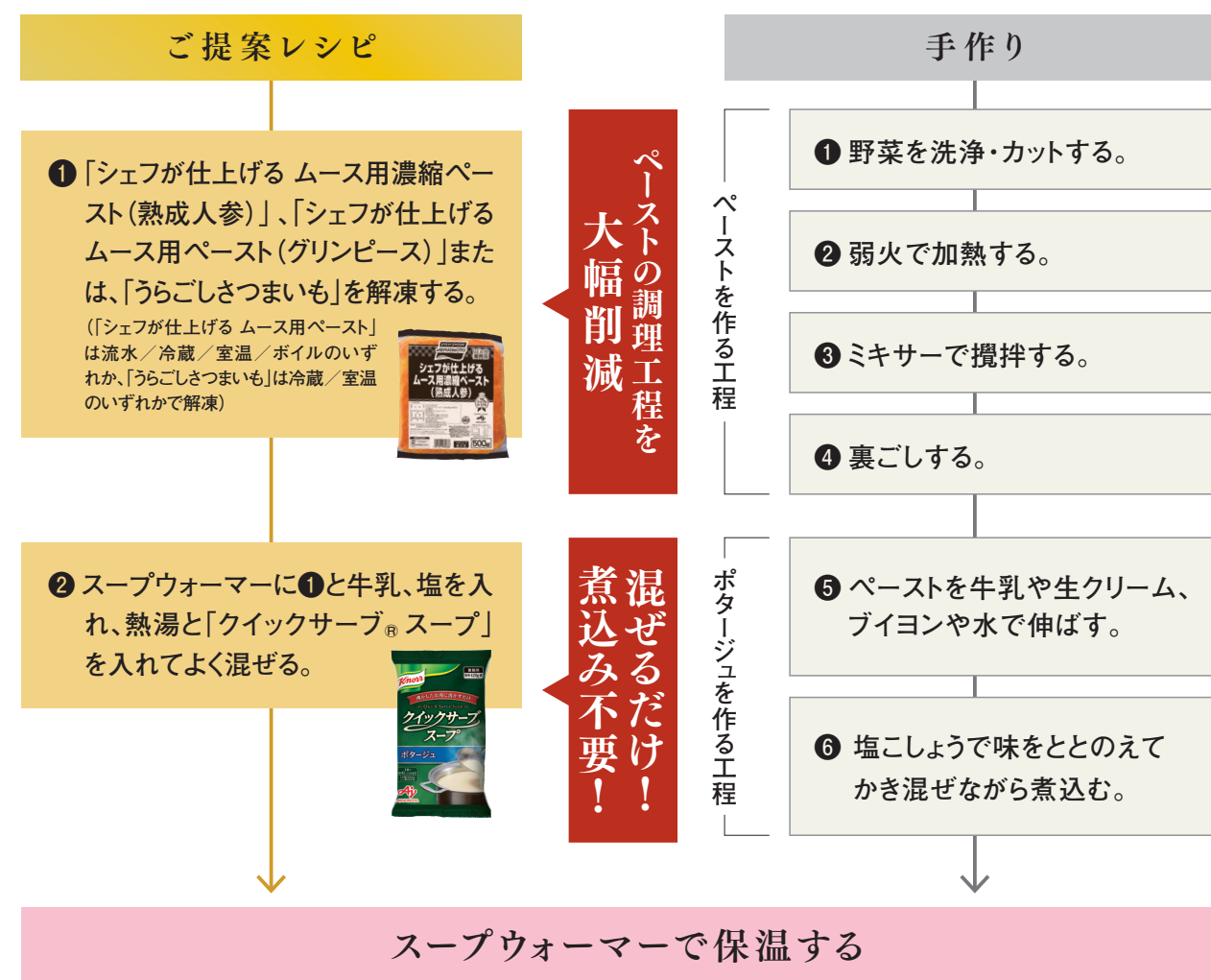


## ご提案レシピのポイント

「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野菜ペーストと  
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

