

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



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。



パンピクリーム [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。



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2ℓ)



季節を彩るバラエティー品種



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。



オニオンコンソメ

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

濃厚でうま味のある完熟トマトを使用。



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!

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)



●北海道産人参使用
●加熱工程で水分を飛ばし濃縮



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

うらごしさつまいも



●なめらかな食感
●国産さつまいも使用



Eat Well, Live Well.

人手不足の
朝食時にも!

手間削減

調理時間
短縮



～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



簡単に本格的な味が実現できます!

味の素冷凍食品(株)「野菜ペースト」と

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 熟湯	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



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 熟湯	1400g
B 「クノール® クイックサーブ® スープ ポタージュ420g袋」	120g



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 ムース用濃縮ペースト（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



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 熟湯	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



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

ご提案レシピ

①「シェフが仕上げる ムース用濃縮ペースト（熟成人参）」、「シェフが仕上げる ムース用ペースト（グリンピース）」または、「うらごしさつまいも」を解凍する。
(「シェフが仕上げる ムース用ペースト」は流水／冷蔵／室温／ボイルのいずれか、「うらごしさつまいも」は冷蔵／室温のいずれかで解凍)



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。



ペーストの調理工程を
大幅削減

煮込み不要！

手作り

①野菜を洗浄・カットする。

②弱火で加熱する。

③ミキサーで攪拌する。

④裏ごしする。

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。

スープウォーマーで保温する

『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

