



右／(右から)スペインで親しまれて瓶詰めにした「Gusto Rico」。オーガニックスーパーで扱われている全8種。ショウガのスパイスでさっぱりとした旨味があるスープ(420ml)は、冷製スープはもちろん、とろ火めてホットスープにしても良い。香ばしいバゲットと好相性だ。家庭的なムムムなどがそろそろスペイン生品ブランド「Anko」は、瓶入りスープが豊富。人気が高い「ビシソワーズ」(1,100円)は、冷やしてそのまま飲む牛乳や生クリームを少し足して好みに調整するのもお薦め。無添加にこだわるブランド「にしきや」は、一年を通してスープを提供。トマトの旨味がたまらない「にしきや」(160g 250円)は、オリーブ量たらして刻んだパセリを飾れば清々しい味わいがグレードアップ。ガラスの瓶と一緒にカクテルサラダ風に盛りやすい。まったりとした味わいが楽しめるNORTH FARM STOCK「北海道野菜のスープ(えだ豆)」(390円)は、赤やオレンジのパプリカを彩り豊かに。ほかにジャガイモやトマトなど北海道産の食材を使っている。いずれも冷製で楽しめる。

にしきや

0120-19-2498

URL: <http://nishikiya-shop.com>

NORTH FARM STOCK

0120-70-6003

URL: <http://www.northfarmstock.com>

ブレマ(Gusto Rico)

TEL.0120-841-828

URL: <http://www.binchoutan.com>

マレノストルム(Anko)

TEL.03-5447-6099

URL: <http://www.marenostrum.jp>

Food

定番から個性派まで。夏の体を癒やす冷たいスープ

Photograph: Nacása & Partners Text: Izumi Hashimoto ※価格は税抜き

暑い季節、冷たいスープは、栄養を補給できるのが魅力だ。食材にこだわった瓶詰めやレトルトタイプも充実しているため、これからの季節に常備しておけば、手軽に食卓に涼を添えてくれるはず。

冷製スープの代表と言えば、さわやかな酸味が食欲を刺激するガスパチヨ。スペイン南部のアンダルシア地方発祥と言われ、「飲むサラダ」とも呼ばれている。化学調味料や香料、着色料無添加にこだわり「にしきや」の「ガスパチヨ」は、トマトやキュウリといった夏野菜に、タマネギ、ニンニクなどの香味野菜をバランス良く加えて、生パン粉でとろみをつけている。白ワインの酸味も効いた本場の味だ。

ビシソワーズも外せない。牛乳瓶のようなボトルに入った「Anko」の「ビシソワーズ」は、ねっとりとした甘味が特徴のポロネギとジャガイモなどを丁寧に裏ごししたまろやかな逸品。家族経営で、大量生産ではない手づくりのスタイルを守り続けている。クルトンを浮かべれば、おもてなし料理にもなりそう。

この時期ならではの味といえば、枝豆だろう。北海道の大地で育った農作物や乳製品を使った加工品を手がける「NORTH FARM STOCK」のスープで特に高い人気を誇るのが「北海道野菜のスープ(えだ豆)」。北海道の肥沃な大地と寒暖差の大きい気候のなかで育った枝豆の香りやコク、甘味が引き立つ。

このように最近の冷製スープはバラエティー豊か。そんななか、ひと味違う冷製スープを楽しむなら、オーガニックスーパー「Gusto Rico」がぴったり。トマトと栗、カボチャとコリアンダーなど食材の個性的な組み合わせが目引く。特に、健胃作用があると言われるショウガを使った「栗と人参と生姜の滋味あるスープ」はぜひ試して欲しい。