



小松宏子の
How to Gift It
おつかいもの指南

心も体もほっこりする
絶品スープを召し上がれ

木枯らしが吹き始めるころになると、恋しくなるのが温かいスープ。温めるだけでOKかつ、ナチュラルで体に良い、優れたものたちを集めました。ストックしておけば忙しいときにも大助かりだから、ギフトにも◎。

Photos : JUN NAKAMURA Realization : HIROKO KOMATSU

なだ万
“おもてなしのスリ流しスープ”

▲1830年創業の老舗の知恵を結集した和のポタージュ、すり流し。左の器が白みそを加えて甘口に仕上げた「和風ばんぷきん」¥480。右上は渡り蟹の旨みがつまった「和風渡り蟹」¥580。右下がごぼうの味わいを生かしつつ、白みそ、玉ねぎを合わせた優しい甘味が魅力の「和風繊維野菜」¥480。各150g(なだ万お客様相談室)



博多 大東園
“サムゲタン 丸鶏”

▲1970年に博多で創業した韓国料理店。ひな鶏1羽1羽に朝鮮にんじん、なつめ、にんにく、もち米をつめ、骨の旨みが溶け出すまで煮込んだガラスープの中で、ことごとゆっくりと煮上げた滋養たっぷりのサムゲタン。風邪知らず! 1.4kg ¥2,592 [税込み価格] (博多 大東園通販ショップ)



さがやき肉南大門
“ブゴク”

▶九州産和牛にこだわる、手作りがモットーの韓国料理店。丸3日かけて取った和牛の丸骨スープとスネ肉のスープをベースに、新潟産の干し鰯を加えたもの。豊富なコラーゲンと鰯のデトックス効果で、美肌に期待大の嬉しい名品です。300g×2パック ¥1,200 (さがやき肉南大門)



服部中村養鰐場
“壽寶和風仕立すっぽんスープ”

◀明治12年創業の老舗養鰐場だからできる、本格すっぽんスープ。温暖な浜名湖で3~4年冬眠を重ねた最高級のすっぽんを使用し、日本酒、醤油、塩だけで旨みを引き出す伝統の丸仕立てに。ひと口含めば、澄んだ味わいのなかにも驚くほどの滋味が感じられます。180g ¥1,200 (マイスタヴェルクフーズ)

セゾンスープ
“選べるスープセット”

▶ブイヨンからこだわり、旬の野菜をふんだんに使った滋養たっぷりの無添加スープ。手前がオマールと甘海老をダブルで使った贅沢なビスク。左は牛テールスープに鈴色玉ねぎの甘味をプラスした品。右が食物繊維たっぷりのごぼうのスリ流し。180g×3本 ¥2,070 [税込み価格] (和洋折衷ダイニング集)



スモーレスト・スープ・ファクトリー
“フレッシュトマトスープ” (左)
“アクアコッタ” (右)

▶各国のスープに魅せられて、100%オーガニックの材料で作るスープ工房を立ち上げたオランダ人のミシェル・ヤンセンさんのブランド。左はトマトの酸味を生かした、クリーミーな一品。右はトスカナの羊飼いの伝統料理をベースにした、野菜たっぷりのスープ。各400ml ¥1,380 (プレマ)



志摩観光ホテル
“あわびのクリームスープ”

▶伊勢志摩国立公園内に1951年創業、フレンチレストランで名高い老舗ホテル。名産のあわびを香味野菜、大根、白ワイン、水で炊いたブイヨンベースに、あわびそのものをミキサーにかけた贅沢なポタージュ。口に豊かな海の恵みが広がります。160g ¥1,730 [税込み価格] (志摩観光ホテル ショップ)



フードジャーナリスト 小松宏子さん
PROFILE ●こまつ・ひろこ ●料理研究家の家庭に生まれ、料理に親しむ。女性誌の食ページや料理本の編集を中心に活動。編著『茶懐石に学ぶ日々の料理』(文化出版局)は仏グルマン世界料理本大賞食文化遺産賞を受賞。近刊に『TABLE OGINOの野菜料理200』(誠文堂新光社)。