

01 [温めタイプのオーガニックスープ]

レトルトタイプやビンタイプ、自分の好きな温度で食べられるのが魅力です。



温かいカボチャのスープで笑顔を開ける

スープブランド「マコーデー」は、安心安全な食材を使用し、「栄養バランスのとれた食事」で多くの食事に笑顔を作りたい、という思いから設立しました。有機カボチャや有機タマネギを贅沢に使ったポタージュは、アーモンドのはちまの香りと濃厚な味わいが楽しめます。栄養満点なカボチャでカラダを温めながら笑顔を開けるスープです。

150g ¥540 8MAGCORDY
http://maccorde.jp/

スイートコーンの食感がクセになる濃厚スープ

夏は冷たく、冬は温かいスープとして、さまざまな場面でお楽しみするスイートコーンのオーガニックスープ。「赤パプリカとスイートコーンのまろやかなスープ」は、風味豊かでコクがあり、有機コーンと有機パプリカの食感がたっぷり味わえます。寒い季節にはじっくり温めて、リラクゼーションしながら飲むのにオススメです。

420ml ¥1,242
赤パプリカ ■0120-841-825

北海道の大地を感じるヘルシー野菜スープ

日本農業大賞を受賞した大塚ファームの有機野菜をふんだんに使ったスープです。有機JAS認定工場のポンプリーは、野菜から出る旨みのエキスにこだわり、調味料は一切使用せず作っています。北海道の大地で育った大塚、ニンジン、ゴボウ、大根の薬と天日干し椎茸のほのかな風味が口に広がります。ゆっくりとカラダを温めてくれます。

200g ¥110 税 ¥2,160 赤パプリカ ■
0126-87-2654

家でも会社でも手軽にオーガニックスープ

取り寄せスープを常備すれば、持ち運びもできて、どこでも簡単に温まれます。オーガニックの食材を使った、冬に飲みたいスープを集めました。

HOT LIFE STYLE | SOUP

すべてオーガニックのこだわりスープ

100%ナチュラルなオーガニックの厳選食材のみで作られた濃縮タイプのスープです。世界初のフェアトレード認定オリーブオイルと有機トマト、有機ジャガイモの個性がくっきり、パルテナ産の有機ひよこ豆は、食べごたえがあり質の良い味わいが楽しめます。現タイプなので飲みたい量を調節できるのもうれしい。

400ml ¥1,490 赤パプリカ ■
0120-841-825

野菜本来の甘味が楽しめるナチュラルスープ

国内産特別栽培野菜と国内産有機玄米をじっくり煮込んで作られたスープ。温めるとより一層、カボチャやキャベツ、タマネギの自然な甘味と旨みが高まります。食塩などの調味料は一切使わず、後味スッキリ、クセがなく飲みやすいのが特徴です。カラダを温めながら栄養補給できるヘルシーなスープ。

200g ¥349 赤パプリカ ■
03-6701-3900

日本の食材が詰まった贅沢ミネストローネ

国内産の有機玄米と雑穀を混ぜて、国内産のタマネギ、ニンジン、ジャガイモ、金時豆などを丁寧に煮込んだミネストローネです。調味料にもこだわり、有機コショウや伊豆六島の伝統味噌「黒の梅」を使用。砂糖、動物性原料不使用で優しいスープに仕上がっています。具だくさんなトマトスープを手軽に飲めるのが魅力です。

100g ¥302 赤パプリカ ■
http://tina-netshop.jp

SMALLEST SOUP FACTORY

ほくほく食感なひよこ豆とオリーブオイルの香り広がる聖者の地スープ



野菜と玄米でつくった甘いスープ



五穀と野菜のトマトスープ





肌触りが格別
心地よい眠りに



レッグウォーマーで
冷え予防は完璧