

Tips.2

Delicious and Easy

時 ストックフードで
簡単オイシイ!

「忙しい女たちへ贈る“お取り寄せ”スープ」

プロの味を自宅で食べられる。そんな贅沢な魚介や野菜の旨味を、手間ひまかけた調理法でまるごと閉じ込めた、オススメストックフードスープをご紹介します。美味しい見分け方は、シンプルな食材だけを材料表示しているもの。濃厚なスープを熱々に召し上がれ!

Stock Soup

ケリーダカルメン ブイヤベーススープ

魚介の旨味たっぷりの
本格派スープ

スペイン生まれの本格美食缶詰【ケリーダカルメン】は、自宅でびっくりプロの味を再現! アンコウやヒラメ、ムール貝がごろごろと入った贅沢な味。濃厚なスープは、本場スペインのようにパンを浸しながら召し上がれ! ¥4,000(缶820g、パン30g/2~3人分)

(問) アミダ トレーディング
TEL.03-5761-2460 queridacarmen.jp



ラセルバ オーガニック ミネストローネの素

野菜&豆たっぷりの
ヘルシースープ

水とオイルを入れて20分間、煮込むだけ! 有機JAS認定のラセルバ ミネストローネ。レンズ豆、えんどう豆等たくさんの有機野菜と野菜ブイヨン乾燥させたボリューム満点のメニューです。

(問) ミナト高会 TEL.03-5413-2048
www.minato-a10.co.jp



フェレル グリーン アスパラガススープ

クリーミーで
ホームメイドな味わい

スペインより“フェレル”のグリーンアスパラガスの旨味がたっぷり詰まったスープ。50年以上愛された“ジョゼッペお爺さん”のレシピを豪華な夜にいただきます! ¥1,260<編集部調べ>(720mL/2~3人分)

(問) モンドテーブル
www.mondetable.com



ミシェル・クラシック トスカーナに住む羊飼い 兄さんの手作りスープ

オランダ発!
濃厚オーガニックスープ

手作りの味わいを大切にしたオーガニックスープ。トマトやタマネギなどの有機野菜とハーブをコトコトじっくり煮込んだ風味豊かな味。お好みで1.5~2倍の水で薄めて。¥1,449(400mL/3~4人分)

(問) プレマ TEL.0120-841-828
thesmallestsoupfactory.com/



ガストリコ トマトと栗の スパイシースープ

ピリっと香る!
上品なスパイシースープ

スペイン南部に端を発するオリジナルレシピ。冬は温かなスープ、夏は爽やかな冷製スープとして、有機野菜の味わいをいつでも手軽に楽しんで。¥1,208(420mL/2~3人分)

(問) プレマ TEL.0120-841-828
thesmallestsoupfactory.com/



ジェンセン ロブスタースープ

格調高い本格派の
プロの味

ドイツで誕生140年。世界のグルメ家たちに愛される味。最高級のコニャックと格調高いロブスターの風味が見事に溶け合った、プロの味をいつでも常備したい。¥840(400mL/2~3人分)

(問) ウイングエース
TEL.03-5404-7533 www.wingace.com



※スープに浮かべたハーブは、含まれておりません

Cook Wave

クイジナート クッキングブレンダー

加熱調理もできる、
優秀ブレンダー!

1台で、冷めたいスムージーから温かいスープまで攪拌&加熱調理が実現。バターと玉ねぎを入れて、じっくり炒めてコクを出す作業も鍋や木べらの準備ナシで大丈夫! ¥24,700<編集部調べ>

(問) コンエアージャパン
TEL.0120-191-270 www.cuisinart.co.jp



アピックスインターナショナル 豆乳 & スープメーカー

1台で“スープ&
豆乳&粉碎”の3役!

ヘルシーな植物系スープに欠かせない、生搾り豆乳はもちろん、食材、水、コンソメの材料を入れて加熱するだけで、スープができるカンタン機能。短時間でいろんな料理を! ¥12,800<編集部調べ>

(問) アピックスインターナショナル
TEL.0587-38-5320 www.apix-intl.co.jp



サーモス シャトルシェフ

「沸とうさせずに、食材を
煮る」で大人気!

お出掛け前に、鍋に材料を入れて5分加熱。その後、保温調理で“じっくりコトコト煮込む旨味凝縮スープ”がカンタンに! 真空保温調理器シャトルシェフ/KBF-1600 ¥12,600<編集部調べ>

(問) サーモス
TEL.0256-92-6696 www.thermos.jp

