

お鍋が恋しい季節到来。マルサンの「鍋スープ」は、そのまま使えるストレートタイプ。

鍋で沸かして具を加えるだけで、いつもと一味違うお鍋が楽しめるので、忙しい共働きのご家庭に人気です。

みそちゃんこ鍋スープで ちゃんぽん風鍋



■材料(4人分)

みそちゃんこ鍋スープ…1袋、むき海老…8尾、ポイルホタテ…4個、タラ…2切れ、豚バラ肉…200g、キャベツ…1/4個、モヤシ…1/2袋、人参…1/2本、かまぼこ…1/2個、さつま揚げ…2枚

■作り方

鍋に「みそちゃんこ鍋スープ」を入れて火にかけ、すべての具材を入れて煮込みます。

■お楽しみメニュー

蒸し中華麺2玉を加えて火を通し、刻んだ小ねぎ、お好みで黒こしょうを振っていただきます。



キムチ鍋スープで 魚介のキムチ鍋



■材料(4人分)

キムチ鍋スープ…1袋、金目鯛(切り身)…2枚、するめいか…1パイ、アサリ(砂抜きしたもの)…150g、白菜…1/4個、ニラ…1束、春菊…1束、長ネギ…2本、春雨…70g(湯で戻しておく)、木綿豆腐…1丁、キムチ…200g

■作り方

鍋にゴマ油を熱し、するめいか、アサリ、キムチを入れて炒めます。火が通ってきたら「キムチ鍋スープ」を加えて煮立たせ、残りの材料を加えてアクを取りながら煮込み、火が通った具材からいただきます。

■お楽しみメニュー

さっと水洗いしたごはん2膳分の水気を切って、鍋に加えます。ふっくらしてきたら溶き卵2個を流し入れ、韓国海苔をもんで散らします。お好みでゴマ油をひとたらししても。



すっきり塩味のしょうが鍋スープで 白菜、豚肉の重ね鍋



■材料(4人分)

すっきり塩味のしょうが鍋スープ…1袋、豚バラ…300g、白菜…1/4個、長ネギ…2本、ニラ…1束、人参…1/2本、生姜…1片

■作り方

①人参はピーラーで長くむき、長ネギは半分の長さにして細切りにし、ニラは半分の長さにし、生姜は千切りにします。
②白菜に豚バラ肉、①、白菜の順に重ね、適当に切って鍋に放射状に並べます。
③「すっきり塩味のしょうが鍋スープ」を注いで火にかけ、全体に火が通ったら、刻んだあさつきを散らしていただきます。

■お楽しみメニュー

蒸し中華麺2玉を加え、火を通してください。お好みで黒こしょう、ラー油、あさつきをかけていただきます。



9月5日再開・冬季商品

マルサン・鍋スープ 各315円(税込価格)各300円(本体価格) 各600g

市販のマルサン鍋スープとの違い

一般市販向けの鍋スープ(800g)と、ムソーを通して自然食品店中心に販売しているLOVE健康の鍋スープ(600g)は別の品です。LOVE健康の鍋スープは化学調味料(アミノ酸等)不使用。三河白だし、国産本醸造醤油など、より安全安心にこだわった素材で吟味して作っています。

10372(マルサン) あっさり寄せ鍋スープ

国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布などのだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプの寄せ鍋用スープです。

【原材料】しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩)、食塩、かつお節エキス、煮干しエキス、さば節エキス、昆布エキス、酵母エキス、チキンエキス、宗田かつお節エキス



10373(マルサン) キムチ鍋スープ

豆板醤のピリ辛と味噌の旨味を、ほどよい酸味の玄米酢と香ばしい亜麻の実で仕上げた「キムチ鍋スープ」です。

【原材料】米みそ[大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩]、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、食塩、にんにく、昆布エキス、煮干しエキス、香辛料、亜麻の実粉末、パプリカ色素



10374(マルサン) まるやか豆乳鍋スープ

有機大豆を使用した豆乳をベースに、白だし、魚醤、フィッシュコラーゲン、しじみエキスを加えまるやかに仕上げた豆乳鍋スープです。

【原材料】豆乳(大豆(遺伝子組換えでない))、白だし(小麦発酵調味料、鯉節、本みりん、食塩、砂糖、昆布、椎茸)、食塩、魚醤、フィッシュコラーゲン(ゼラチン)、酵母エキス、しじみエキス、重曹



10369(マルサン) みそちゃんこ鍋スープ

国産素材で作ったみそに、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしを加えたコクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。

【原材料】米みそ(大豆、米、食塩)、みりん、豆みそ(大豆、食塩)、砂糖、食塩、かつお節粉、昆布エキス、唐辛子、酵母エキス、煮干しエキス、粉末



10386(マルサン) すっきり塩味のしょうが鍋スープ

風味豊かな白だしをベースに高知県産しょうがを加えた、すっきり塩味のしょうが鍋スープです。

【原材料】しょうが汁、食塩、しょうが、白だし(小麦発酵調味料、鯉節、本みりん、食塩、砂糖、昆布、椎茸)、チキンエキス、昆布エキス、しょうゆ、酵母エキス

