

旬情報

ムソーからの
お便り



2015年1月号 VOL.57

1月のFACE 生産者紹介

富貴食研

(大阪府高槻市郡家本町)



この冬注目、 鍋仕立てスープの素

冬の家庭料理の定番は、昔も今も鍋物。湯気の立つお鍋を家族で囲めば、身も心もぽかぽか温まります。水炊き、寄せ鍋、湯豆腐などおなじみの鍋に加えて、豆乳鍋、カレー鍋などの“変わり鍋”もご家庭にすっかり定着しました。

この冬の新商品、富貴食研の「鍋仕立てスープの素」はアジアンテイスト。一般市販のエスニック加工食品に使われがちな化学調味料・酸味料・香料などの食品添加物は一切不使用、植物性原料だけで作った体にやさしいスープの素です。具材たっぷりの鍋仕立てスープとして、お味噌汁代わりに手軽に召し上がれます。

野菜がおいしい 「黒酢ときのこ」

中華料理の酸辣湯(サンラータン)をイメージした「黒酢ときのこ」は、きのことうま味の昆布のうま味ベースで黒酢がさっぱり感とコ

クを引き出したスープです。大分県産の乾しいたけをぜいたくに使って自社でだしをとり、大麦麦芽をたっぷり使った香り豊かでコクのある大麦黒酢を使用。マイルドな酸味に、思わず食が進みます。

おすすめの具材は、にんじん、チンゲンサイ、豚肉、しいたけ、大根、豆腐、白菜、しめじ、長ねぎ、春雨など。お好みで餃子、ワンタン、もやし、茄子、トマトなどを加えても。

家族みんなで楽しめるよう、辛みはしょうがと白胡椒のみ使っていますので、もっとホットに！という方は唐辛子をプラスして召し上がれ。×にはラーメンやうどんがおすすめです。

エスニック風味の 「ココナッツとかぼちゃ」

タイ料理のトムカーガイ(鶏肉のココ

ナッツミルクスープ)をアレンジした「ココナッツとかぼちゃ」は、今人気のココナッツクリームとクミンの香りに昆布、味噌、かぼちゃのうま味とコクで独特な風味をもったスープです。スープの約1/4が有機ココナッツクリーム。砂糖も水飴も使わず、かぼちゃのやさしい甘みを添えました。

おすすめの具材は、にんじん、小松菜、鶏肉、エリンギ、かぼちゃ、豆腐、白身魚、白菜、長ねぎなど。魚介類、水菜、香菜、かぶなども合います。

エスニック通の方はご存知の通り、レモンを一滴かけると、味が引き締まります。×は麺類やお餅のほか、雑炊も意外に美味！ぜひお試しください。



「鍋仕立てスープの素」2種を
次のページで紹介します。



手軽に楽しむアジアンテイスト 鍋仕立てスープの素

純植物原料だけを使用した、鍋仕立てのスープの素です。「黒酢ときのか」は、きのこ昆布のうま味ベースで黒酢がさっぱり感とコクを引き出したスープ。「ココナッツとかぼちゃ」は、今人気のココナッツクリームとクミンの香りに昆布、味噌、かぼちゃのうま味とコクで独特な風味をもったスープ。



10825 (富貴)
鍋仕立てスープの素・
黒酢ときのか

240g
¥530 (本体価格)
¥572 (税込価格)

【原材料】
大麦黒酢、乾しいたげだし、えのき草、しょうゆ、昆布エキス、しょうが、食塩、砂糖、なたね油、香味油(ねぎ)、米でん粉、香辛料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)



10826 (富貴)
鍋仕立てスープの素・
ココナッツとかぼちゃ

240g
¥530 (本体価格)
¥572 (税込価格)

【原材料】
ココナッツクリーム(有機)、米みそ、かぼちゃ、しょうゆ、昆布エキス、食塩、レモン、しょうが、米でん粉、香辛料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)



召し上がり方

鍋に本品 1袋と水 400ccを入れ、よく混ぜて軽く煮立てます。お好みの具材を入れて、材料に火が通ったら出来上がりです。具材たっぷりの鍋仕立てスープとしてお召し上がり下さい。

簡単&あったかバリエーション 富貴の鍋の素6種

富貴・鍋の素各種

冬季商品

各240g
(10810酒粕鍋の素のみ250g)
各¥500 (本体価格)
各¥540 (税込価格)

化学調味料、保存料等の添加物は一切使用しておりません。鍋に本品1袋と水400ccを入れ、よく混ぜて軽く煮立てます。お好みの具材を入れて、材料に火が通ったら出来上がりです。



しゃぶしゃぶのタレに 胡麻ドレッシング

10244 (ムソー) 旬菜健美・ 胡麻ドレッシング

390ml
¥750 (本体価格) ¥810 (税込価格)
【原材料】食用植物油脂(なたね油)、醤油(大豆、小麦を含む)、米酢、砂糖、ごま、卵黄、香辛料

胡麻ドレッシングは万能調味料。冬はしゃぶしゃぶのタレ、麺つゆで割って釜揚げうどんのつけつゆに。そのほか温野菜サラダ、パスタ、フライにかけるなど使い道は無限です。

