

旬情報

2018年10月号

VOL.102

ムソーからのお便り

今月のイチ押し商品

AUGA

有機野菜スープ

“ごちそうスープ”が女性に人気

ここ数年、都心の一等地で“食べるスープ”や“ごちそうスープ”をコンセプトにしたスープ専門店が、女性を中心に人気です。2016年度のスープ市場は1,545億円(前年比3.5%増)に拡大、2017年度も2.3%増の見通し。今後も目が離せません。

このトレンドを受けて、むそう商事は、女性を意識した高品質なスープの開発に着手しました。譲れない条件は、日本のお客様に受ける味わい、メインディッシュになる満足感、晴れの日にもふさわしいリッチな食感。そうして世界最大のオーガニック見本市「Biofach(ピオファ)」で試食し、惚れ込んだのがAUGA有機野菜スープです。

持続可能なオーガニックを実現

AUGA社は、欧州バルト海沿岸のリトアニアにあるヨーロッパ最大クラスの有機農業生産者グループです。そのビジョンは、Affordable organic food in the most

sustainable way (オーガニックを持続可能な方法で実現し、お手頃価格で提供すること)。

ビジョン実現のために、農場の土作り(化学物質による汚染防止・オーガニック肥料のみによる大地の肥沃化・輪作実施)に取り組んでいます。テクノロジーの面では、最新技術の機械を使用するとともに、自然の原理に従った有畜複合農業(作物栽培・酪農業と養鶏・きのこ栽培が循環、バイオガス機械も動かす)を実践しています。

レストランの味を、ご家庭で

AUGA有機野菜スープは、AUGA社の農場で育てられた有機野菜をメインに使用した、濃厚で味わい深いスープです。ビーガン対応で、添加物不使用、7大アレルギーの原材料不使用(※)です。新鮮な野菜を最先端の設備で、製造から最終梱包まで完全自動生産。環境に優しいビスフェノールAフリーパッケージ・軽量パウチ加工で、作りたての味を保ちます。

すぐに召し上がれるレトルトタイプですから、「時短したい。でも手抜き感なしで。しかもヘルシーに」という多忙な女性の願いをコンプリート。遅く帰った夜も、家族とゆっく



り過ぎず週末も、心と身体を満たしてくれるでしょう。

電子レンジなら750Wで3~4分、お鍋に注ぐなら2~3分温めてお召し上がりください。お好みのハーブをトッピングしたり、フォームドミルク(細かく泡立てたホットミルク)を垂らしてもお洒落です。

※工場内では小麦粉を使った他商品を製造。



AUGAの有機野菜スープを次のページで紹介します

