

SMALLEST SOUP FACTORY

スモーレスト スープファクトリー



“おいしくできる量しかつからない”ひと皿のスープがもつ不思議な力に魅了された Michel Jansen (ミシェル・ヤンセン) が作るスープシリーズ。有機栽培された農作物の中でも特に質のよいものを選び、できる限り作物の旬を生かすことを大切に、さらには地元オランダの地産地消をめざし、フェアトレードにも取り組んでいます。その美味しさと優しく奥深い味わいに、今日も世界中でファンが増え続けています。

小さな工場から生まれた
人を幸せにする
ひと皿のスープ

- 有機栽培農作物使用
- 地産地消を目指す
- 調理が簡単
- 賞味期限 4 年(開封前)



ただのスープではありません



このスープのレシピをつくった Michel Jansen (ミシェル・ヤンセン) は、世界を旅し、最高のレシピを作ることに情熱を傾けてきました。様々な国で人々の笑顔と温もりにふれた彼は、ホームメイドにこだわり、“じっくり時間をかけないと完成しないスープ”のレシピを作りました。水を加えて温めるだけで世界のレシピが楽しめるミシェルズクラシックは、はじめて食べる方にも、懐かしさと温かさを感じていただける不思議なスープ。小さな工場の小さなスープから、思いがけない旅が始まります。

伝統的な製法だから出来た家庭の味

何時間もかけて、コトコトじっくりと煮込むことで、すべての素材の風味はゆるやかに融合し、美しく調和したスープに仕上がります。(中には17時間煮込み続けるものも!) 各地に伝わる伝統的な製法を大切にしながら、新しくも「懐かしい味」を追求し、お母さんの手作りスープのような、体にも心にも温かいスープを作っています。その愛情はスープの瓶詰めプロセスにも。ゆっくり注ぎ入れることができる機械を導入することで、スープの具材が崩れないように気を配っています。

100%ナチュラル&オーガニック原料

Smallest Soup Factory では、信頼できる農家やサプライヤーの協力により、100%ナチュラルでオーガニックな原料を使用しています。自然の恵みであるが故、特定の原料の入手が困難な季節などもありますが、安全で質のよいものだけを厳選するというポリシーはどんなときでも譲ることはありません。ミシェル・ヤンセンは言います。「スープを売ることよりも大事なのは、オーガニックのものをできるだけたくさん売ること。小さな存在ではあるけれど、有機栽培を広めることは僕の使命のひとつだと思ってる。」



スープの作り方

1. お鍋にスープを入れる。
2. スープの瓶に半分まで水を入れ、シャカシャカ振り、瓶に残ったスープと混ぜる。
3. 水をスープに加える。



4. お鍋でコトコト温めたら出来上がり。



お問い合わせ
株式会社ニシカワ
TEL:092-431-5599 FAX:092-431-5596