

SMALLEST SOUP FACTORY

スモorest 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



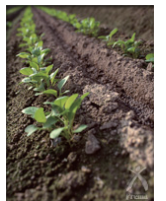
このスープのレシピをつくった Michel Jansen (ミシェル・ヤンセン) は、世界を旅し、最高のレシピを作ることに情熱を傾けてきました。様々な国で人々の笑顔と温もりにふれた彼は、ホームメイドにこだわり、“じっくり時間をかけないと完成しないスープ”のレシピを作りました。水を加えて温めるだけで世界のレシピが楽しめるミシェルズクラシックは、はじめて食べる方にも「懐かしさと温かさを感じていただける不思議なスープ。小さな工場の小さなスープから、思いがけない旅が始まります。

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。」



召し上がり方はとても簡単

Smallest Soup Factory のミシェルズクラシックシリーズは全て濃縮スープです。お好みに応じて、1.5~2.0倍に水で薄め、温めてお召し上がりください。溶いた卵と熟成したチーズと一緒に温めたり、少量の赤ワインを入れたりとアレンジを加えるのもおすすめです。



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

Michel's Classic(ミシェルズクラシック)

¥1,380+税 LOT:6

φ85×H120 mm 400ml

賞味期限 4年(未開封)

※こちらの商品は取扱条件が異なります。
ご希望の際は営業担当までお問い合わせください。

Michel Jansen が世界中を旅する中で、様々な国の家庭で出会った笑顔や温もりからレシピのヒントをもらって完成させたシリーズ。彼が世界中を旅して気づいたことは、じっくりと煮込むことの大切さ。そして、ほんものの味は、愛情と手間をかけなければ完成しないということ。じっくりと煮込み、愛情たっぷり仕上げた“ほんものの味”をご家庭でお楽しみいただけます。



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。



1瓶 3～4人分です。

Michel's Classic のスープは、全て濃縮タイプです。お好みに応じて、1.5～2.0倍に水で薄めてお召し上がりください。

967-F9019*

トスカーナに住む羊飼いお兄さんの手作りスープ アクアコッタ



香りのよい野菜とハーブをコトコトじっくり煮込み、オニオンの濃厚な風味をたっぷり引き出したイタリアの定番スープです。

【原材料】有機人参、有機タマネギ、有機セロリ、有機赤パプリカ、有機青パプリカ、有機ニラ、有機エンドウ豆、有機トマト、有機ひまわり油、食塩、有機オリーブオイル、有機バセリ、有機にんにく、酵母エキス、有機骨トウガラシ、有機黒コショウ、有機タイム、有機ローズマリー

Tuscan Sheperds Soup

967-F9020*

トスカーナ家庭に代々伝わる秘伝リポリッタ 野菜&ビーンズスープ



リポリッタとは、イタリア語で「温め直す」こと。時間をかけて煮込んだ野菜と豆が見事に調和したスープです。

【原材料】有機人参、有機タマネギ、有機キャベツ、有機セロリ、有機ビント豆、食塩、有機ひまわり油、有機馬鈴薯澱粉、有機オリーブオイル、酵母エキス、有機コショウ、有機セリロー

Tuscan Vegetable Bean Soup

967-F9022*

やわらかマッシュルームをコトコト煮込んで仕上げた濃厚クリームスープ



ふんだんに使ったマッシュルーム(スープの約40%)の濃厚な味が楽しめる栄養満点スープ。※乳製品(有機バター)を含みます。

【原材料】有機マッシュルーム(アガリクス茸)、有機小麦粉、コーンスターチ、有機バター、有機ひまわり油、食塩、有機クリーム、酵母エキス、有機コショウ、有機ナツメグ

Cream of Mushroom Soup

967-F9023*

オニオンの甘くて香ばしいかおりに包まれるたまらないトマトスープ



乾燥トマト、新鮮な刻みトマト、トマトピューレの三種を使い、タマネギの風味とエキストラバージンオリーブオイルでまろやかに仕上げたトマトスープ。

【原材料】有機トマト、有機タマネギ、有機ひまわり油、有機きび糖、食塩、有機オリーブオイル、有機ドライトマト、コーンスターチ、酵母エキス、有機コショウ

Bisque Tomato Soup

967-F9024*

フレッシュトマトと香り高い野菜たちのハーモニー織りなすクリームスープ



フランスの伝統的なスープをベースにした、野菜の食感が楽しめる、トマトと野菜の風味豊かな濃厚スープ。

【原材料】有機トマト、有機植物油(ひまわり油、パーム油、パームステアリン、パームカーネル)、有機米粉、有機タマネギパウダー、有機トマトパウダー、食塩、有機きび糖、有機バジル、酵母エキス、有機人参、有機タマネギ、有機セロリ、有機ニラ、有機バセリ、有機ターメリック、有機コショウ、乳化剤(大豆レシチン)、クエン酸

Cream of Tomato

967-F9026*

ほくほく食感なひよこ豆とオリーブオイルの香り広がる 聖書の地スープ



世界初のフェアトレード認定オリーブオイル使用。パレスチナの伝統的なひよこ豆入りスープ。

【原材料】有機トマト、有機ひよこ豆、有機タマネギ、有機ビント豆、有機ジャガイモ、有機オリーブオイル、有機ニンニク、有機ひまわり油、食塩、有機馬鈴薯澱粉、有機コリアンダー、酵母エキス、有機胡麻、有機オレガノ、有機レモン、有機コショウ

Palestinian Oliveoil Chickpea Soup

967-F9027*

陽気なインド人も仰天 ボンベイ(ムンバイ)の甘くてすっぱい魂の思い出スープ



インドのムンバイ地方に古くから伝わる、赤レンズ豆がたっぷり入った甘酸っぱいカレーソース。希釈せずにカレーソースとしても。

【原材料】有機赤レンズ豆、有機きび糖、有機レモン汁、有機人参、有機ひまわり油、食塩、酵母エキス、有機骨トウガラシ、有機馬鈴薯澱粉、有機コリアンダー、有機ターメリック、有機クミン、有機マスタード、有機フェンネル、有機シナモン、有機クローブ、クエン酸

Bombay Sweet & Sour Soup

967-00100622*

カオサン通りの屋台タイカレー



スパイス香る本場のタイカレースープ。麺を入れたり、ゆで卵、ライム汁、刻んだコリアンダーなどアレンジ自在にお楽しみいただけます。

【原材料】有機ココナッツミルク、有機オニオン、有機ココナッツクリーム、コーンスターチ、海塩、酵母エキス、有機ニンニク、有機ショウガ、有機赤唐辛子、有機クルクマ、有機コリアンダー種、有機ひまわり油、有機マスタード種子、有機クミン、有機カルダモン、有機黒コショウ、有機人参、有機セロリ、有機ニンニク、有機タイム、有機ローレル、有機メース、有機オースバイス

KHAO SOI Heavenly Soup

アレンジ自在! Smallest Soup Factoryで簡単&ごちそうレシピ



■アクアコッタリゾット

<作り方>

1. お鍋にアクアコッタとお水、ごはんを入れて火にかけます。
2. 焦げないように混ぜながら、ごはんに味がなじむまで加熱します。
3. 味がなじんだら塩コショウで味を整えて完成。

チーズが入っているかのように濃厚なコクがあります。なにも加えなくても具たくさん! しっかりしたお味がお好みの方は、お水の量を調節してください。

<材料>(2人分)
967-F9019 アクアコッタ 1瓶
水 200cc、ごはん お茶碗 2杯分
塩・コショウ 少々

■マカロニグラタン

<作り方>

1. マカロニをたっぷりのお湯で茹でます。
2. (1) のマカロニを 2/3 瓶分のスープで和えて、グラタン皿に移します。
3. 残りのスープをマカロニが隠れるようにかけます。
4. パン粉をのせて200℃のオーブンで20分程度、表面がこんがりするまで焼きます。
5. パセリを飾ってできあがり。

味付けはまったく不要。スープという最強のシェフにおまかせです。お豆とお野菜のほくほく感がたまりません。

<材料>(2人分)
967-F9026 聖書の地スープ 1瓶
マカロニ 160g、パン粉 適量
パセリ 飾り用

お問い合わせ

株式会社ニシカワ

TEL:092-431-5599 FAX:092-431-5596