

ヴルーテを使用した すり流しアレンジ

出汁や味噌を加えて和風に

カブのすり流し（温）



～材料～

HCQ カブのヴルーテ（湯せん解凍）	100g	【付け合せ】
出汁	30g	芽ねぎ
白味噌	2g	海老（ボイル）

～作り方～

- ①鍋に HCQ カブのヴルーテを入れて火にかけ、白味噌を出汁で溶き加えて温める。
- ②器に盛り、海老、芽ねぎをのせる。

ゴボウのすり流し（温）



～材料～

HCQ ゴボウのヴルーテ（湯せん解凍）	100g	【付け合せ】
出汁	50g	ゴボウ
薄口醤油	1g	にんじん
牛乳	3g	あさつき
バター	1g	

～作り方～

- ①鍋に HCQ ゴボウのヴルーテ、出汁、薄口醤油、牛乳、バターを入れて温める。
- ②器に盛り、素揚げしたゴボウとにんじん、あさつきを飾る。

たまねぎのすり流し（冷）



～材料～

HCQ オニオンヴルーテ（湯せん解凍）	100g	【付け合せ】
出汁	20g	醤油あん
白味噌	2g	（だし汁、みりん、醤油）
くず粉	1g	ウニ
		三つ葉

～作り方～

- ①鍋に HCQ オニオンヴルーテを入れて火にかけ、白味噌を出汁で溶き加えて温める。くず粉を水（分量外）で溶いてとろみをつけた後、冷却する。
- ②器に盛り、醤油あんをかける。ウニ、三つ葉を飾る。

カリフラワーのすり流し（冷）



～材料～

HCQ カリフラワーのヴルーテ（湯せん解凍）	100g	【付け合せ】
出汁	30g	カリフラワー
薄口醤油	1g	あさつき
練りごま（白）	1g	カニのほぐし身

～作り方～

- ①鍋に HCQ カリフラワーのヴルーテ、出汁、薄口醤油、練りごまを加えて温めた後、冷却する。
- ②器に盛り付け、ボイルしてから焼いたカリフラワー、あさつき、カニのほぐし身を飾る。



キスコフーズ株式会社

■営業本部 〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-21-11 5階
TEL : 03-3981-5005
TEL : 03-3981-5006（受注専用）
FAX : 03-3981-5505（受注専用）

■大阪営業課 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町11-34 7階
TEL : 06-4950-7310
■名古屋営業課 〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木2-256
TEL : 052-526-3606



キスコフーズHP