

KISCO SOUP *Calendar*



手間も時間も惜しまない
キスコのスープ

たっぷり時間をかけて食材の旨みを
引き出したコンソメや、野菜や魚介
本来のおいしさをそのまま生かした
スープなど、バラエティに富んだスープ
をご用意しています。

【KISCO's トリビア】「Velouté(ヴルーテ)」
フランス料理「4大基本ソース」の一つVelouté sauceは、ブイヨンにルー、クリームなどを加えてとろみをつけた(ビロードのようになめらかな)ソースをさします。
キスコの「ヴルーテ」は野菜とルー(小麦粉とバターをつないだもの)をブイヨンや牛乳でのばし、なめらかさを追求したソース、スープの名称として使用しています。

定番
Soup

HCQコーンクリームスープ

商品番号 2464
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 本品1:牛乳0.1

とうもろこしの甘みと牛乳のコク、
ブルマニエのバターの風味が特長です。
とうもろこしのもつ甘さをお楽しみください。



HCQオニオンヴルーテ

商品番号 2636
荷姿 冷凍:1kg袋×10
推奨希釈 本品1:牛乳0.2

素材をそのまま生かした
クリーミーな白いオニオンスープ。
玉ねぎ本来のやさしい甘みが特長です。



HCQクレーム ドゥ シャンピニオン

商品番号 2538
荷姿 冷凍:1kg袋×10

国産生マッシュルームと乳製品を使用した、
クリーミーで香り豊かなスープです。
マッシュルームの風味が濃厚に感じられる秀逸な商品です。

KISCO SOUP Calendar

「次のスープは何にしよう」

そんなお悩みを解決する、四季のスープ選びが楽しくなる
スープカレンダーをご提案します。

1 January



フュメドポアソンをベースに野菜やワインを加えて
味に深みを与えた、魚介系の煮込み用ベースソースです。
お好みの魚介類や野菜を加えれば簡単に
ブイヤベースができます。

ブイヤベースソース

商品番号 2361
荷姿 冷凍:1kg袋×10

2 February



カリフラワーのやさしい甘みが
口の中で広がるポタージュです。
喉ごしがなめらかなので
冷製スープやソースとしても使用できます。

カリフラワーのポタージュ

商品番号 3630
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳1

3 March



あさりの旨みが凝縮したクリーミーな
ニューイングランド風クラムチャウダーです。
フュメドコキークをベースに、大きめのあさりの身と
野菜を加えました。

HCQクラムチャウダー

商品番号 2595
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.1

4 April



グリーンアスパラガスの香りとやさしい甘みを
そのままスープに閉じ込めました。
ソースとしても使用できます。

グリーンアスパラのスープ

商品番号 2203
荷姿 冷凍:1kg袋×10

5 May



オマール海老の豊かな香りと深い味わいを感じられる
コンソメです。スープとしてはもちろん、ジュレにして
オードブルやサラダ、煮詰めて生クリームを加えれば
魚介料理のソースにアレンジできます。

オマールコンソメ

商品番号 2073
荷姿 冷凍:1kg袋×10

6 June



生の国産トマトを使用しました。
長時間かけて濾すことで、澄んだ果汁のみを集め、
トマトの香りと旨みをしっかり引き出しました。

トマトコンソメ

商品番号 2052
荷姿 冷凍:1kg袋×10

通年 Soup

季節を問わず、オールシーズンご提供できる
スープも豊富にラインアップしています。



野菜と、豆がゴロゴロ入った食べるスープです。
野菜の自然な甘みとベーコンの香りが特長で、
そのまま提供できるストレートタイプです。

HCQミネストローネ

商品番号 2592
荷姿 冷凍:1kg袋×10



食感を残すようにカットした10種類の野菜に、
白いんげん豆とベーコンを加えた2倍希釈タイプのミネストローネです。
野菜の甘みとトマトの酸味とコクを生かし、色彩豊かに仕上げました。

いりどり野菜のミネストローネ

商品番号 3610
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:水1



野菜の風味が楽しめるミネストローネです。野菜本来の甘みを引き出し、
2種類の豆(ひよこ豆、レンズ豆)で食感と味わいをプラスしました。
同量の水で希釈する、常温タイプの商品です。

6種類の野菜とひよこ豆とレンズ豆のミネストローネ

商品番号 4521
荷姿 レトルト:500g袋×20 推奨希釈 本品1:水1

KISCO SOUP Calendar

7 July



赤ピーマンの爽やかな風味を生かし、香味野菜とチキンブイヨンでなめらかな口当たりに仕上げました。鮮やかな色合いは、スープだけではなく、ソースとしても料理に華を添えます。

赤ピーマンのスープ

商品番号 2200
荷姿 冷凍:1kg袋×10

8 August



北海道産じゃがいもをメインに、玉ねぎ、セロリ、ポロネギを加えたスープです。やさしい味わいと、じゃがいも本来の舌触りが特長です。冷製スープはもちろん、温めて「ポタージュバルマンティエ」にもアレンジできます。

HCQクリームヴィシソワーズ

商品番号 2510
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.2

9 September



国産生ホワイトマッシュルームを使用したコストバランスの良い2倍希釈タイプのスープです。ボルチーニパウダーで香り付けした風味とマッシュルームの食感が楽しめます。

マッシュルームスープ

商品番号 3624
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳1

10 October



秋口に収穫される北海道産かぼちゃを使用。調理技術によって野菜の甘さを存分に引き出しました。やさしい味わいと、かぼちゃ本来の舌触りが特長です。

HCQパンプキンスープ

商品番号 2514
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.1

11 November



ごぼう本来の味、香り、特長を生かしながら、まろやかで飲みやすい喉ごしに仕上げました。国産ごぼう使用。

HCQゴボウのヴルーテ

商品番号 2638
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.3:水0.2

12 December



時間をかけていないに玉ねぎをソテーすることで、深い甘みを引き出すとともに、玉ねぎの食感を残しました。

HCQオニオンスープ

商品番号 2506
荷姿 冷凍:1kg袋×10

通年 Soup

季節を問わず、オールシーズンご提供できる
スープも豊富にラインアップしています。



太陽の恵みを浴びた「スーパースイートコーン」を使用。素材の風味をしっかりと味わうことができる、なめらかなコンソメスープです。

コーンポタージュ

商品番号 2159
荷姿 冷凍:1kg袋×10 推奨希釈 本品1:牛乳0.3~0.5



国産鶏のブイヨンをベースに、鶏肉や香味野菜で風味を出したナチュラルでコクのあるチキンコンソメです。スープはもちろん、ソースのkok出しにも使用できます。

コンソメ ヴォライユN

商品番号 2060
荷姿 冷凍:1kg袋×10



パティスリーの“ジュレ”として使用

肉類と野菜のバランスが良く、汎用性が高いコンソメです。ジュレにして飾るなど手軽にオリジナルメニューにアレンジできます。

コンソメ

商品番号 2238
荷姿 冷凍:1kg袋×10



肉のkokと旨み、素材の香りが溶け込んでいるコンソメです。コンソメ本来の製法を忠実に守りました。仕上げにブランデーを加えるとより深い味わいをお楽しみいただけます。

HCQコンソメ

商品番号 2437
荷姿 冷凍:1kg袋×10



フォンブランをベースに牛肉、鶏ガラ、野菜を加え、クラリフィエ(卵白で澄ます)を二度行った王道のコンソメドゥーヴルです。下拵えから3日かけて極上の旨みと豊かな香りを引き出しました。

HCQコンソメ ドゥーヴル スペシャル グレード

商品番号 2440 荷姿 冷凍:1kg袋×10