

Soup

〈スープ〉



HCQクリームヴィンソワーズ (P17) を使用。



HCQコンソメ ドゥーヴル スペシャル グレード (P10) を使用。



HCQクレームドゥオマール (P16) を使用。

丹念に煮漉した豊かな風味

たっぷり時間をかけて煮込んで食材の旨みを引き出したコンソメから、素材のおいしさをそのままキッチンと同様に卵白処理を行い、3日かけて調理したコンソメは、宝石のように透明感にあふれた生かした野菜スープまでバラエティ豊かなキスコのスープ。自慢の一品です。

HCQコンソメ ドゥーヴル スペシャル グレード

Consommé Double



自家製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。下拵えから3日かけて極上の旨みと芳潤な香りを引き出しました。

商品番号	2440
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

原材料：牛肉、鶏肉、鶏ガラ、牛骨、野菜（玉葱、人参、セロリ）、卵白、トマトピューレー、食塩、香辛料、（一部に卵・牛肉・鶏肉を含む）

オマールコンソメ

Consommé de Homard



オマール海老の豊かな香りと深い味わいが感じられるコンソメ。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に、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。

商品番号	2073
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

原材料：野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、オマール海老ヘッド、卵白、トマトペースト、オマール海老パイオン（オマールエビヘッド、トマトピューレー）、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ）、ワイン、トマト・ピューレーづけ、その他）、ゼラチン、ブランデー、食塩、植物油、香辛料、（一部に卵・えび・大豆・ゼラチンを含む）

コンソメ ヴォライユN

Consommé de Volaille



国産の鶏パイオンをベースに、鶏肉や香味野菜、鶏ガラで風味を出したナチュラルでコクのある鶏コンソメ。スープはもちろん、ソースのコクだしにも使用できます。

商品番号	2060
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

原材料：鶏肉、チキンパイオン、野菜（玉葱、人参、セロリ）、トマト・ピューレーづけ、卵白、食塩、香辛料、（一部に卵・鶏肉を含む）

トマトコンソメ

Consommé de Tomate



生の国産トマトを使用。長時間かけて漉すことで、澄んだ果汁のみを集め、トマトのフレッシュな香りと旨みを最大限に引き出しました。

商品番号	2052
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

原材料：トマト、ゼラチン、食塩、砂糖、（一部にゼラチンを含む）

KISCO MEMO
漉しに5時間、
トマトコンソメ



ジュレで前菜に。生の国産トマトを使用。

キスコのトマトコンソメは、漉すだけで5時間以上かかっています。つぶして漉すというシンプルな工程ですが、どんな優れたシェフもこの時間ばかりは早めることができません。原料もシンプル、トマト・ゼラチン・食塩・砂糖以外は何も使っていません。だからこそ、フレッシュなトマトの旨みが生きています。発売当初は季節限定品でしたが、その味わいはシェフから高い評価をいただき、味が安定するよう季節ごとにトマトの産地を厳選するなど工夫して、通年でのご提供が可能になりました。

HCQコンソメ

Consommé



ふんだんに使用した肉のコクと旨み、素材の香りが溶け込んでいるコンソメ。コンソメ本来の製法に忠実、丁寧に仕上げました。ブランデーを加えるとより深い味わいに。

商品番号	2437
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

原材料：コンソメベース（鶏ガラ、牛骨、野菜（玉葱、人参、パセリ）、牛肉、その他）、鶏肉、野菜（玉葱、人参、セロリ）、牛肉、卵白、ビーフエキス、トマトピューレー、チキンパイオン、食塩、香辛料、（一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

コンソメ

Consommé



肉類と野菜のバランスが良く、汎用性が高いコンソメスープ。手軽にオリジナルメニューにアレンジできます。

商品番号	2162
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

商品番号	2163
荷姿	冷凍：5kg袋×2
希釈	—

原材料：コンソメベース（鶏ガラ、牛骨、野菜（玉葱、人参、パセリ）、牛肉、香辛料）、野菜（玉葱、人参、セロリ、太葱）、ビーフエキス、牛肉、卵白、鶏肉、粉末ブイオン、チキンパイオン、ポークエキス、トマトペースト、香辛料、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、増粘多糖類、安定剤（加工澱粉）、香辛料抽出物、香料、（一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

スープ

HCQミネストローネ

Minestrone



種類豊富な野菜と、豆がゴロゴロ入った野菜を食べるスープ。野菜の自然な甘みとベーコンの香りが特徴。完成度が高くそのまま提供できるストレートタイプ。

商品番号	2592
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；野菜（キャベツ、じゃがいも、玉葱、人参、セロリ、にんにく）、トマト・ビュレーブけ、スープベース（野菜（キャベツ、玉葱、人参、セロリ、にんにく）、チキンブイオン、ベーコン、食塩、香辛料）、揚げズッキーニ、大福豆、豚脂、ベーコン、オリーブ油、チキンブイオン、食塩、香辛料 / 調味料（アミノ酸）、（一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む）

いそどり野菜のミネストローネ

Colorful Vegetables Minestrone



大きめにカットした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。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。

商品番号	3610
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:水1

原材料；野菜（玉葱、じゃがいも、キャベツ、人参、ズッキーニ、セロリ、太葱、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく）、手亡豆、トマトビュレー、トマトペースト、食塩、チキンブイオン、ベーコン、粉末ブイオン、砂糖、オリーブ油、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、増粘剤（グァーガム）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

ブイヤベースソース

Sauce Bouillabaisse



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です。お好みの魚介類や野菜を加えれば簡単に本格ブイヤベースに。

商品番号	2361
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；魚のブイオン（白身魚（ホキ、まだら、鯛）、野菜（玉葱、セロリ）、その他）、野菜（玉葱、人参、にんにく）、トマト・ビュレーブけ、トマトビュレー、ワイン、オリーブ油、粉末魚介ブイオン、食塩、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）



ブイヤベースソース (P13) を使用。

ミネストローネ

Minestrone



レトルトで保管に便利な、3倍希釈のローコストタイプミネストローネ。トマトの爽やかな酸味と鮮やかな色が特徴。

商品番号	4507
荷姿	レトルト：500g袋×20
希釈	本品1:水2

原材料；野菜（玉葱、キャベツ、じゃがいも、人参、セロリ、太葱、にんにく）、トマトペースト、手亡豆、揚げズッキーニ、食塩、砂糖、ベーコン、チキンブイオン、粉末ブイオン、オリーブ油、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、増粘剤（グァーガム）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

7種の野菜と鶏肉のスープ

Vegetables & Chicken Soup



赤ピーマン、ナス、ズッキーニなど、大きめにカットした7種類の野菜とヘルシーな鶏胸肉を使用。爽やかに香るバジルがアクセントのブイオンスープ。

商品番号	3638
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:水1

原材料；野菜（玉葱、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく）、鶏肉、揚げナス、チキンブイオン、トマト・ビュレーブけ、食塩、オリーブ油、澱粉、香辛料、（一部に鶏肉を含む）

HCQオニオンスープ

Soupe à l'Oignon



時間をかけて丁寧に玉葱をソテーすることで、深い甘みを引き出しました。しっかりと玉葱の存在感と味わいが感じられる、本格的なオニオンスープ。

商品番号	2506
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；ソテーオニオン（玉葱、バター、植物油、乳脂肪）、鶏ガラ、牛肉、牛骨、野菜（玉葱、人参、セロリ）、ビーフブイオン、ビーフエキス、小麦粉、食塩、香辛料、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

オニオンスープ

Onion Soup



約半分になるまでじっくり炒めたソテーオニオンを使用。チキンとビーフのWブイオンで、甘みと旨みのバランスが整った2倍希釈のオニオンスープ。

商品番号	3628
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:水1

原材料；ソテーオニオン（玉葱、植物油、チキンブイオン、砂糖、ビーフエキス、食塩、酵母エキス、オニオンエキス、粉末ブイオン、香辛料 / カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（グァーガム）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

ベジタブルスープ

Vegetables Soup



ペイズンヌカットの玉葱、人参、大根、キャベツを使用。控えめな味つけで、和風、洋風、中華風と幅広く使用できる汎用性の高いシンプルなおスープ。

商品番号	2098
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；野菜（玉葱、大根、人参、セロリ、キャベツ、太葱）、チキンブイオン、ベーコン、植物油、食塩、粉末ブイオン、バター、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、増粘剤（グァーガム）、香辛料抽出物、香料、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）



製品開発の要、テストキッチン



日々試作を繰り返しながら、レシピの提案や新しい製品の開発をしています。

広さ・厨房機器・衛生的な環境などレストランと同等の設備を揃え、シェフ経験のある開発担当者が、お客様に満足いただけるよう開発に励んでいます。

グリーンアスパラのスープ

Soupe à l'Asperge Vert



グリーンアスパラのフレッシュな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。スープだけではなく、オードブルやソースとしても使用できます。

商品番号	2203
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；野菜（アスパラガス、玉葱、じゃがいも）、チキンブイオン、食塩、植物油、（一部に大豆・鶏肉を含む）

赤ピーマンのスープ

Soupe au Poirron Rouge



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オンで滑らかな口当たり仕上げました。鮮やかな色合いは、スープだけではなく、オードブルやソースとしても料理に華を添えます。

商品番号	2200
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；野菜（赤ピーマン、じゃがいも、玉葱、ポロ葱）、チキンブイオン、クリーム、バター、食塩、香辛料、（一部に乳成分・鶏肉を含む）

Velouté Series

滑らかさを追求した「野菜のヴェルーテシリーズ」
ソース・スープなど季節に合わせた
メニューの衣替えに

キスコフーズがご提案するヴェルーテとは…

野菜+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伸ばし、なめらかさを追求したソース&スープ。
ヴェルーテの語源は、ベルベットを意味するフランス語のvelour。「ピロードのように滑らかな」という意味の、口あたりの滑らかな料理を指します。



HCQゴボウのヴェルーテ (P14) を使用。

For Sauce



HCQゴボウのヴェルーテ (P14) を使用。

野菜カレンダー												
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ゴボウ	●	●								●	●	●
オニオン	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
カブ	●	●	●							●	●	●
カリフラワー	●	●	●							●	●	●
えんどう豆			●	●	●	●	●	●				
ブロッコリー	●	●	●							●	●	●

HCQゴボウのヴェルーテ

Velouté de bardane



ごぼう本来の味、香り、特徴を生かしながら、まろやかで飲みやすい喉ごしに仕上げました。国産のごぼうを使用しています。

商品番号	2638
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈(スープ)	本品1:牛乳0.3:水0.2

原材料：野菜(ごぼう、玉葱)、チキンブイヨン、小麦粉、バター、食塩、香辛料、(一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む)

HCQオニオンヴェルーテ

Velouté de oignon



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。玉葱本来の優しい甘み特徴(砂糖不使用)。

商品番号	2636
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈(スープ)	本品1:牛乳0.2

原材料：玉葱、生クリーム、小麦粉、バター、チキンブイヨン、食塩、香辛料、(一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む)

HCQカリフラワーのヴェルーテ

Velouté de chou-fleur



カリフラワーを蒸すことで、カリフラワーの持つ軽く優しい甘み、香りを引き出しました。国産のカリフラワーを使用。

商品番号	2642
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈(スープ)	本品1:牛乳0.1:水0.1

原材料：野菜(カリフラワー、玉葱)、ルー(小麦粉、バターオイル)、チキンブイヨン、食塩、小麦粉、香辛料、(一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む)



HCQカリフラワーのヴェルーテ (P15) を使用。

HCQカブのヴェルーテ

Velouté de navet



国産のかぶを使用した、素材を楽しむヴェルーテ。隠し味に昆布出汁を使用し、上品で優しい味わいに仕上げました。

商品番号	2640
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈(スープ)	本品1:牛乳0.1

原材料：野菜(かぶ、玉葱)、牛乳、チキンブイヨン、小麦粉、バター、食塩、ルー(小麦粉、植物油)、植物油、生クリーム、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス)、食塩、酵母エキス、香辛料、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)



HCQオニオンヴェルーテ (P14) を使用。

HCQ十勝産えんどう豆のヴェルーテ

Velouté de pois frais



十勝産えんどう豆ならではの甘みと香りが特徴。作りたての色鮮やかさをそのままお楽しみいただけます。

商品番号	2644
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈(スープ)	本品1:牛乳0.3

原材料：野菜(えんどう豆、玉葱)、牛乳、チキンブイヨン、ルー(小麦粉、バターオイル)、小麦粉、バター、食塩、植物油、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)



HCQ十勝産えんどう豆のヴェルーテ (P15) を使用。



HCQカブのヴェルーテ (P14) を使用。

生の原料にこだわり、原料の旬の時期に限定して生産している商品があります。需要を見越して潤沢に商品をご用意しておりますが、農作物の生育状況等により端境期には一部品薄になることもございます。詳細は弊社営業担当にお問い合わせください。

HCQブロッコリーのヴェルーテ

Velouté de brocoli



ブロッコリーの素材をそのまま生かし、滑らかながらも舌触りを残した食感に仕上げました。原料や調理法にこだわることで、鮮やかな緑と粒感を実現。

商品番号	2646
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈(スープ)	本品1:牛乳0.1:水0.1

原材料：野菜(ブロッコリー、玉葱)、ルー(小麦粉、バターオイル、植物油)、チキンブイヨン、小麦粉、バター、食塩、植物油、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)



HCQブロッコリーのヴェルーテ (P15) を使用。

スープ

スープ

HCQコーンクリームスープ Potage Crème de Maïs



スーパースイートコーンの甘みと牛乳の
コク、ブルマニエで仕上げたバター
の風味が特徴。砂糖は一切使用していない、
とうもろこし本来の甘さをお楽しみください。

商品番号	2464
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳0.1

原材料；野菜（コーン、玉葱、人参）、牛乳、コーンペースト、
クリーム、バター、チキンブイオン、米、食塩、小麦粉、
香辛料、（一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む）

コーンポタージュ Corn Potage



太陽の恵みを浴びた「スーパースイート
コーン」を使用。素材の良質さをしっかりと
味わうことができる、滑らかなコーン
スープです。

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

原材料；コーンピューレ、野菜（コーン、玉葱、人参）、
ルー（小麦粉、植物油）、乳等を主要原料とする
食品、食塩、砂糖、植物油、バター、香辛料 / 乳化剤、
（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）

HCQクリームヴィシソワーズ Potage Crème de Vichyssoise



北海道産じゃがいもをメインに、玉葱、
セロリ、ポロ葱を加えたスープ。やさしい
味わいと、じゃがいも本来の舌触りが
特徴。温めればポタージュパルマンティエ
にと季節に合わせて使用できます。

商品番号	2510
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳0.2

原材料；野菜（じゃがいも、玉葱、セロリ、ポロ葱）、
牛乳、チキンブイオン、クリーム、バター、食塩、香辛料、
（一部に乳成分・鶏肉を含む）

野菜だけのじゃがいものポタージュ Potato & Leek Soup Vegetarian Style



北海道産じゃがいもをメインに、動物性
原料を使用せずに野菜の味を生かして
作ったスープ。昆布だしをベースに、
油脂は一切使用せず、野菜を蒸し焼き
にして甘さを引き出しました。

商品番号	2150
荷姿	冷凍：500g袋×10
希釈	本品1:豆乳0.5

7大アレルゲン不使用

原材料；野菜（じゃがいも、玉葱、ポロ葱）、調製豆乳、
食塩、昆布、塩こうじ、香辛料、（一部に大豆を含む）

野菜だけのとうもろこしのポタージュ Corn Soup Vegetarian Style



動物性原料を使用せずに野菜の味を
生かして作ったスープ。とうもろこしを
2種の方法（炒める、蒸す）で調理する
ことで、香ばしさと甘みを引き出し、隠し味
に塩こうじを加えました。

商品番号	2154
荷姿	冷凍：500g袋×10
希釈	本品1:豆乳0.2

7大アレルゲン不使用

原材料；野菜（コーン、玉葱、人参、ポロ葱、じゃがいも）、
調製豆乳、塩こうじ、オリーブ油、食塩、香辛料、
（一部に大豆を含む）

コーンクリームスープ Corn Cream Soup



レトルトで保管に便利な、2.5倍希釈の
ローコストタイプコーンスープ。軽い
口当たりが特徴。

商品番号	4505
荷姿	レトルト：500g袋×20
希釈	本品1:水1:牛乳0.5

原材料；コーンペースト、ルー（小麦粉、植物油）、
砂糖、コーンパウダー、乳等を主要原料とする食品
（脱脂濃縮乳、植物油、シロ糖型液糖、その他）、
食塩、粉末コンソメ、香辛料 / 安定剤（カラギーナン）、
調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に
乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）

ポタージュベース Potage Base



玉葱、じゃがいも、ポロ葱がメインの
ポタージュベース。クセのない仕上がり
は、野菜をはじめ加える素材の味を引き
立てます。ベースとしてスープの
バリエーションを広げます。

商品番号	2104
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；野菜（玉葱、じゃがいも、ポロ葱）、ルー
（小麦粉、植物油）、チキンブイオン、植物油、
食塩、澱粉、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

HCQパンプキンスープ Potage Crème de Potiron



秋口に収穫される北海道産のかぼちゃ
を使用。砂糖を使用せず調理技術によ
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
が特徴。

商品番号	2514
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳0.1

原材料；野菜（かぼちゃ、玉葱、人参）、牛乳、
チキンブイオン、クリーム、バター、食塩、香辛料、
（一部に乳成分・鶏肉を含む）

スープ

スープ

HCQ和栗のポタージュ Potage Crème de Châtaignier du japonais



「国産和栗」にこだわった高級スープ。
和栗の味や香り、色合いをそのまま堪能
いただけるよう、シンプルに調理しました。
スープだけではなくソースやスイーツにも
使用できます。

商品番号	2542
荷姿	冷凍：500g袋×10
希釈	本品1:牛乳0.2~0.4

原材料；栗ペースト、牛乳、ソテオニオン（玉葱、
植物油）、チキンブイオン、クリーム、砂糖、食塩、
（一部に乳成分・大豆・鶏肉を含む）

HCQクレームドゥオマール Crème de Homard



しっかりソテーしたオマール海老ヘッド
と魚介の旨みが生きた、クリーミーでコク
のあるスープ。
温めてそのままピスクとしてお召上がり
いただけます。

商品番号	2534
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；オマールエビペースト（オマールエビヘッド、トマトピューレ、野菜
（玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ）、ワイン、トマトピューレ等）、その他、
野菜（玉葱、セロリ、にんにく）、魚介ペースト（白身魚はき骨、まぐら、鯛）、
野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ）、はたて、その他、牛乳、クリーム、ルー
（小麦粉、植物油）、チキンブイオン、バター、食塩、カレー粉、香辛料、（一部に
乳成分・小麦・えび・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）

野菜だけのかぼちゃのポタージュ Pumpkin Soup Vegetarian Style



北海道産かぼちゃをメインに、動物性
原料を使用せずに野菜の味を生かして
作ったスープ。昆布だしをベースに、
野菜の甘み、旨みを感じられるスープに
仕上げました。

商品番号	2152
荷姿	冷凍：500g袋×10
希釈	本品1:豆乳0.4

7大アレルゲン不使用

原材料；野菜（かぼちゃ、玉葱、人参）、調製豆乳、
オリーブ油、食塩、昆布、香辛料、（一部に大豆を
含む）

パンプキンスープ Pumpkin Soup



レトルトで保管に便利な、2倍希釈の
ローコストタイプパンプキンスープ。軽い
口当たりが特徴。

商品番号	4509
荷姿	レトルト：500g袋×20
希釈	本品1:水0.5:牛乳0.5

原材料；かぼちゃ、小麦粉、砂糖、ルー（小麦粉、植物油）、
食塩、粉末ブイオン、コンパウンドバター（植物油、
乳脂肪） / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、
酸味料、増粘剤（グァーガム）、香辛料抽出物、香料、
（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆を含む）

HCQ クラムチャウダー

Clam Chowder



あさりの旨みが凝縮したクリーミーなストレートタイプのニューイングランド風クラムチャウダー。フュメドコキユをベースに、大きめのあさりの身と野菜をたっぷり加えました。

商品番号	2595
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳0.1

原材料；野菜（じゃがいも、玉葱、人参、セロリ）、あさり、クラムジュース、アサリパイオン、クリーム、牛乳、上新粉、澱粉、植物油、小麦粉、バター、ベーコン、食塩、チキンパイオン、香辛料 / 調味料（アミノ酸）、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

クラムチャウダー

Clam Chowder



あさりの旨みが生きた、手軽な2倍希釈タイプのニューイングランド風クラムチャウダー。お米でつなぐことで軽い口当たり仕上げました。

商品番号	3626
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳1

原材料；野菜（玉葱、じゃがいも、パセリ）、あさり、乳等を主要原料とする食品、米、小麦粉、食塩、アサリエキス、粉末コンソメ、砂糖、植物油、バター、魚介粉末パイオン、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、香料、カラメル色素、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）

HCQ クレーム ドゥ シャンピニオン

Crème de Champignon



国産の生ホワイトマッシュルームと乳製品をふんだんに使用した、クリーミーで香り豊かなスープ。マッシュルームの風味を濃厚に感じることができる秀逸な製品です。

商品番号	2538
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料；きのこ（マッシュルーム、椎茸）、牛乳、クリーム、野菜（玉葱、にんにく）、ルー（小麦粉、植物油）、チキンパイオン、植物油、ワイン、食塩、香辛料、セップ茸粉末、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）

マッシュルームスープ

Mushroom Soup



国産生ホワイトマッシュルームを使用した2倍希釈タイプ。イタリア産ポルチーニパウダーで香り付けし、スライスしたマッシュルームの食感を残したコストバランスの良い製品です。

商品番号	3624
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳1

原材料；マッシュルーム、野菜（玉葱、にんにく）、米、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、粉末コンソメ、食塩、砂糖、バター、セップ茸粉末、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、香料、カラメル色素、酸味料、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）

カリフラワーのポタージュ

Potage Crème de Chou-fleur



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。喉ごしが滑らかなので温製スープとしてだけではなく、冷製スープやソースとしても使用できます。

商品番号	3630
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	本品1:牛乳1

原材料；野菜（カリフラワー、玉葱、じゃがいも、にんにく）、ルー（小麦粉、植物油）、クリーム、チキンパイオン、食塩、粉末コンソメ、植物油、澱粉、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）

冷麺スープ



コンソメの製法を生かした卵白処理で丁寧に仕上げた、透明感際立つ冷麺スープ。牛肉の旨みが特徴。

商品番号	2106
荷姿	冷凍：500g袋×10
希釈	本品1:水4

原材料；牛肉、砂糖、醸造酢、食塩、卵白、酵母エキス、醤油、日本酒、ビーフエキス、生姜、チキンパウダー、レモンジュース / 調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）