

火をまったく使わず、暑い夏でもおいしく簡単メニュー 「冷たいスープ」を使ったアレンジレシピを提案 7月22日よりホームページで公開

デミグラスソース・ホワイトソースなど洋風クッキングソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社は、冷やすだけでそのまま飲めるレトルトパウチの「冷たいスープ」を使用した夏にぴったりのレシピを提案いたします。

節電のためにエアコンを控えてますます猛暑と感じる今年の夏、いかに快適な生活をするかは課題となっています。

■火を使わず、夏野菜もたっぷりヘルシーに

ハインツ日本が提案するのは、夏の定番・人気商品である「冷たいスープ」シリーズに、夏野菜と茹でずに水でほぐすだけで食べられる流水麺を加えてスープパスタ風に仕上げたメニューです。提案レシピ4品は、いずれも火を一切使わずに調理でき、調理時間も10分～15分と短時間で夏野菜をたっぷりとれるメニューが完成するため、暑くて調理が面倒だったり、食欲が落ちている方にもお薦めです。



夏野菜と冷たいかぼちゃのスープパスタ 調理例

また、レシピで使用する旬の夏野菜は、いずれも体を冷やしたり、元気にしたりする効果があるといわれるもので、調理や味わいだけでなく、体の中からも夏を元気に乗り切る効果を考えたものになっています。今回提案する「冷たいスープ」を使用したレシピは、2011年7月22日(金)から、ハインツ日本のホームページで公開します。

■飲むだけでなく手軽なアレンジメニューを多くの方へ

冷やすだけで本格的なスープを食べられる「冷たいスープ」シリーズは、そのまま食べられる手軽さや本格的な味わいが、1996年の発売以来人気となっています。今年はスープとしてそのまま食べるだけでなく、アレンジメニューを提案することで、さらに多くの方へ味わっていただきたいと考えています。ハインツ日本はこれからも、お客様が求めるレシピをタイムリーに発信していく予定です。

→お客様からのお問い合わせ先

ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先

ハインツ日本株式会社 広報担当:池田
TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail:mariko.ikeda@jp.hjheinz.com

「冷たいスープ」を使用した夏にぴったりのアレンジレシピ

■夏野菜と冷たいかぼちゃのスープパスタ

＜材料＞ 1人分／470kcal／調理時間 15分
 ハイイツ 冷たいスープ(かぼちゃ) 1袋／トマト(1cm角) 1/2個／
 キュウリ(5mm角) 1/8本／たまねぎ(みじん切り) 大さじ1／
 セロリ(みじん切り) 大さじ1／流水麺(そうめん) 200g(1/2袋)／
 オリーブオイル 大さじ1／塩・ブラックペッパー 各適宜



＜作り方＞

1. 刻んだ野菜にオリーブオイルを加えて混ぜ合わせ、塩とブラックペッパーで味を調える。
2. 流水麺を水でほぐし、ザルにあげて水気をきる。
3. 1と2をよくあえて器に盛り付け、冷やしたスープをかける。

■夏野菜と冷たいじゃがいものスープパスタ

＜材料＞ 1人分／465kcal／調理時間15分
 ハイイツ 冷たいスープ(じゃがいも) 1袋／トマト(1cm角) 1/2個／
 キュウリ(5mm角) 1/8本／たまねぎ(みじん切り) 大さじ1／
 セロリ(みじん切り) 大さじ1／流水麺(そうめん) 200g(1/2袋)／
 オリーブオイル 大さじ1／塩・ブラックペッパー 各適宜



＜作り方＞ ※上記と同様

■夏野菜と冷たいえんどう豆のスープパスタ

＜材料＞ 1人分／354kcal／調理時間10分
 ハイイツ 冷たいスープ(えんどう豆) 1袋／なす 1/4本／
 プチトマト(2等分) 1個／流水麺(そうめん) 200g(1/2袋)／
 塩 適宜／三つ葉 適宜



＜作り方＞

1. なすは棒状にカットして、塩もみしておく。
2. 流水麺を水でほぐし、ザルにあげて水気をきる。
3. 器に2を盛り、1とプチトマトをのせ冷たいスープを回しかけ、三つ葉を添える。

■ツナと冷たいコーンのスープパスタ

＜材料＞ 1人分／382kcal／調理時間10分
 ハイイツ 冷たいスープ(コーン) 1袋／ホールコーン 大さじ1／
 ツナ缶 大さじ1／たまねぎ(みじん切り) 大さじ1／
 流水麺(そうめん) 200g(1/2袋)／オリーブオイル 大さじ1／
 塩・こしょう 各適宜／パセリ(みじん切り) 適宜



＜作り方＞

1. たまねぎに塩をふり、軽くもんでから水分を絞る。
2. 1とコーン、ツナをあえる。
3. 流水麺を水でほぐし、ザルにあげて水気をきる。
4. 器に3を盛り、2をのせ冷たいスープを回しかけ、パセリを散らし、お好みでこしょうをかける。

【商品概要】

野菜の素朴な味わいを追求。化学調味料無添加でカロリーを抑えたヘルシーな冷たいスープです。

商品名	冷たいスープ じゃがいも 	冷たいスープ かぼちゃ 	冷たいスープ えんどう豆 	冷たいスープ コーン 
商品概要	北海道産じゃがいもの素朴な味わいとブイヨンの旨みで、さらりと飲みやすい冷たいスープ	北海道産かぼちゃのまろやかな甘みで素朴な味わいを追求	えんどう豆の素材を生かした風味豊かでクリーミーな味わい	コーン本来の自然な甘みとコクが引き立つクリーミーな味わい
発売日	2010年3月1日リニューアル（1996年発売）			
内容量 希望小売価格	160g 221円(税込)／210円(税抜)			
発売エリア	全国			

【参考資料】

■「冷たいスープ」のアレンジレシピで使用する「流水麺」について

「流水麺」は、ゆでずにさっと水に通すだけで、食べられるシマダヤ(<http://www.shimadaya.co.jp/>)の商品です。独自の製法により、しっかりとしたコシが特徴です。今回のアレンジレシピで使用したそうめん以外にも、そば、うどん、中華麺があります。

商品名： 流水麺 そうめん(2人前)
 発売元： シマダヤ
 内容量： 400g
 希望本体価格： 220円
 発売エリア： 関東・甲信越・静岡・東北・中京・近畿

