

2023.06.16

お湯を注ぐだけであっという間に本格スープ 久世福商店 フリーズドライスープ 3 種類新発売

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約 160 店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品 SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2023 年 6 月 19 日（月）に、全国の久世福商店店舗（一部店舗除く）、久世福商店アウトレット店舗、公式オンラインショップにおいて、新商品として「野菜だし仕立て 淡路島たまねぎのこくうまスープ」、「野菜だし仕立て 国産鶏と高知生姜のスープ」、「昆布だし仕立て 沖縄もずくと比叡ゆばのスープ」を発売いたします。

久世福商店のフリーズドライシリーズ

久世福商店のフリーズドライシリーズは、久世福商店の人気のだしをベースに、素材にもこだわった贅沢な逸品です。お湯を注ぐだけで本格的なお味噌汁や雑炊をお手軽に楽しめることから好評で、久世福商店のヒット商品となりました。今回、そのフリーズドライシリーズからスープが初登場いたします。



野菜だし仕立て 淡路島たまねぎのこくうまスープ

淡路島産の玉ねぎをふんだんに使った、玉ねぎの旨みが濃縮されたスープです。ソテーされた玉ねぎと、生の玉ねぎの 2 種類を使うことで、具材感もお楽しみいただけます。隠し味にチーズパウダーを使っているのので、味に深みが出て、まるやかな味に。久世福商店の「風味豊かな 万能野菜だし」をスープのベースにしたことで、野菜の甘みや旨みが口の中全体に染みわたります。



野菜だし仕立て 国産鶏と高知生姜のスープ

ベースに「風味豊かな 万能野菜だし」を使用し、高知県産の生姜を加えることで、生姜の爽やかな辛みが後を引くスープです。お湯を注ぐと生姜の食欲をそそるような香りが湯気とともに立ち上がります。国産の鶏肉を加えることで、満足感ある食べ応えに。生姜の辛みや香りと鶏肉の旨みのバランスが絶妙なスープです。暑い日には、冷やしたスープの中にそうめんを入れて、一緒に召し上がって頂くのもおすすめです。



昆布だし仕立て 沖縄もずくと比叡ゆばのスープ

久世福商店の「旨味豊かな 昆布だし」をベースにし、沖縄県産のもずくや、ゆば、柚子、三つ葉を加えました。お湯を注ぐと柚子の上品な香りが漂い、思わずうっとり。口に含むと口の中全体に優しい風味が染みわたります。時間をかけて丁寧に作られた比叡ゆばはしっかりとした歯ごたえがありながらも、とろっと溶け、大豆本来の甘みを堪能することができます。具たくさんで食べごたえもあり、小腹を満たすのにもおすすめのスープです。

■ 価格：1 食入 ￥226(税込) 5 食入 ￥1,101(税込) ※写真は 1 食入り。

■ 販売場所：全国の久世福商店店舗（一部店舗を除く） 公式オンラインショップ

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。