



## 水を加えてお鍋でつくる 『豆ポタージュ』

ひよこ豆のポタージュ / レンズ豆のポタージュ / 3種豆の和風ポタージュ



スパイス専門メーカー、マスコットフーズ株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：有村 香和里、以下：マスコットフーズ）は、「Hearty Rich ビーンズ」シリーズ第2弾として、ひよこ豆、レンズ豆、大豆を使用した豆のポタージュ3種を2016年9月に発売致します。

### ◆ 豆の栄養を手軽にご家庭で

今年は“人々の健康や生活に恩恵をもたらすマメの利点を知ろう”と国連が定めた「国際マメ年」。豆には食物繊維や良質のたんぱく質が豊富に含まれていますが、豆料理というと「浸水／茹でる」といった面倒なイメージが強く、大豆や小豆以外の豆は食べ方がわからない等日本のご家庭ではまだ敬遠されがちな食材です。

本製品はひよこ豆、レンズ豆、大豆を粉末にしたものを使用していますので面倒な手間がなく短時間で手作りポタージュを作ることが出来ます。

### ◆ お鍋で作る家庭の味

ヨーロッパでは今でもお鍋で作るスープが主流。水を加えお鍋でコトコト数分煮ることで、レトルトやインスタントスープとはひと味違う滋味深いポタージュに仕上がります。

手作りの良さを生かすためシンプルな味に仕上げましたので、野菜やスパイス等を加えればご家庭の味に。小麦粉を使わないクリームシチュー、ホワイトソースとしてもアレンジしていただけます。

### ★おいしさのポイント

- ・ **選べる3種の味わい** 豆の種類他、味にもバリエーションをつけました。

① **ひよこ豆のポタージュ** チキンブイヨン仕立て

ひよこ豆を使用したやさしい味わいのポタージュ

② **レンズ豆のポタージュ** ほんのりカレー風味

オレンジ色のレンズ豆、大豆を使用したフルっとしたとろみ特徴のポタージュ

③ **3種豆の和風ポタージュ** 和風だし仕立て

大豆、ひよこ豆、レンズ豆を使用したカツオ風味のサラっとしたポタージュ

- ・ **スパイスメーカーならではの技術で豆の青臭味をカバー**

豆の本来の味わいを残しながら、スパイスでそれぞれの豆特有の青臭味をカバー。乳幼児からお年寄りまで楽しめるやさしい味わいのポタージュに仕上げました。

・ **化学調味料無添加**

シンプルな原材料で後味もスッキリ。

・ **小麦粉不使用**

一般的なポタージュに使われている小麦粉（\*1）や、グルテンをつくる小麦、大麦、ライ麦などの穀物を使用していません。

\*1「3種豆の和風ポタージュ」は原材料に醤油（小麦）が含まれています。また3種ともに小麦を含む製品との共通設備で製造しています。

・ **カラダに優しい豆のとりみ**

本製品は水分を加え鍋で加熱することでそれぞれの豆特有のとりみができます。

豆由来のとりみで、のどごしもよく冷やしてもおいしく召し上がれます。

■ **Hearty Rich ビーンズとは？**

食物繊維や良質のたんぱく質が豊富な豆。豆&スパイスで彩る  
美味しくからだに嬉しい手軽な豆メニューをご提案致します。

同シリーズのひよこ豆粉を使った揚げ物用ミックス「パコラミックス」「クリスピーフライドチキンミックス」もご好評いただいております。



■ **商品規格** 鍋に本品1袋と水600mlを加え煮込む。出来上がり量：約3人分

商品名	内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期間
ひよこ豆のポタージュ	60g	10袋	¥300（税別）	製造日より1年
レンズ豆のポタージュ	60g	10袋	¥300（税別）	製造日より1年
3種豆の和風ポタージュ	60g	10袋	¥300（税別）	製造日より1年

【マスコットフーズ株式会社概要】

会社名：マスコットフーズ株式会社  
代表者：代表取締役社長 有村 香和里  
本社所在地：東京都品川区西五反田 5-23-2  
設立：1985年  
資本金：1,100万円  
業務内容：スパイス・ハーブ・シーズニング・加工食品の製造・販売、ワインの輸入販売  
URL：<http://www.mascot.co.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

マスコットフーズ株式会社  
Tel:03-3490-8418 / Fax:03-3490-6170

● お客様からのお問い合わせ先：マスコットフーズ株式会社 Tel:03-3490-8418