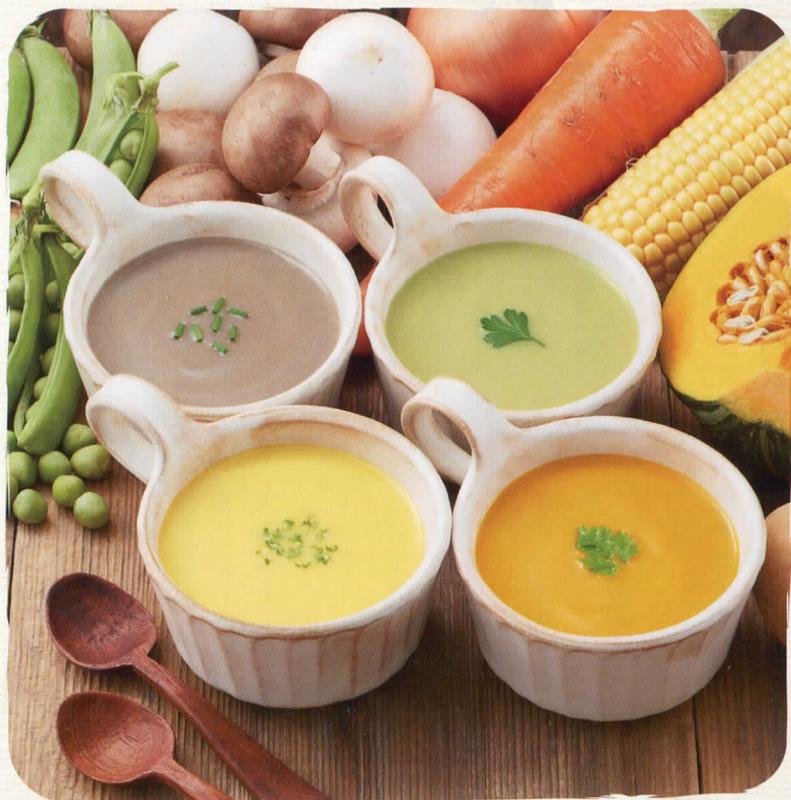


厳選素材の甘みと旨みが、じんわり。

野菜を味わうポタージュ



※写真は盛り付け例です。

毎年、お客様から
多くの喜びのお声を頂いています。

野菜本来のおいしさが
しっかりと感じられて
驚きました！
(京都府/60代女性 K.Y様)



温かい食べ物が恋しい
季節に嬉しいです。
野菜も摂れて体の中から
ポカポカに！
(愛知県/60代女性 A.H様)



大人はもちろんですが、
野菜が苦手な息子が
「おいし〜い」と
完食して感動！
(東京都/30代女性 H.Y様)



忙しい朝はそのまま味わい、
お昼はご飯を入れて
リゾットにして楽しんでいます。
(福井県/60代女性 O.K様)



野菜が不足しがちな息子に
ポタージュなら！と思い注文。
朝食で体を温めて
元気に過ごしてほしいです。
(東京都/30代女性 K.K様)

※お客様個人の感想です。

通販だけの特別なポタージュ。ぜひ、ご意見やご感想をお寄せください。

健康直送便

0120-719-899

承り時間/9:00~21:00
(12/30~1/3の期間を除く、土・日・祝日も承ります)
電話番号はお間違いないようお願いいたします。

丁寧に引き出した、国産野菜のおいしさをどうぞ。



【とうもろこしのポタージュ】

スイートコーンの華やかな香りと甘みを楽しめます。とれたてのとうもろこしのような味わいを実現するため、コーンと乳のバランスを工夫。素材の甘みと香りを存分に楽しめれます。

北海道産
「スイートコーン」



昼夜の寒暖差が大きい北海道で育ち、甘みが増す時期に収穫したものをだけを贅沢に使用しています。

北海道産栗かぼちゃ &
富良野産人参



【栗かぼちゃと人参のポタージュ】

素材の個性が溶け合う、絶妙な甘みのポタージュ。かぼちゃのほっこりした甘みが広がり、後からにんじんのやさしい甘みが追いかけてきます。2種の野菜の絶妙なバランスが魅力です。

栗かぼちゃは、ホクホクした甘みと食感が魅力。富良野産人参は、クセのないまろやかさが特長です。



【えんどう豆とじゃが芋のポタージュ】

えんどう豆の風味をじゃが芋が優しく引き立てます。甘み豊かで深い旨みを持つえんどう豆とじゃが芋を、最適なバランスで配合。素材本来のシンプルでやさしい味わいが楽しめる一品です。

北海道産えんどう豆 &
国産じゃが芋



NEW

【2色のマッシュルームのポタージュ】

口の中に広がる、マッシュルームの奥深い旨みとコク。濃厚な味わいのブラウンと、旨み豊かなホワイトの2種のマッシュルームを配合。さつま芋と合わせて自然な甘みを感じられる味わいに。

山形県舟形産マッシュルーム &
国産さつま芋



素材へのこだわりが詰まった自信作です。

毎年人気の定番の味わいに加え、今年は新たに旨みが豊富な「マッシュルーム」のポタージュをご用意しました。マッシュルームの持ち味を最大限に生かすため、生のマッシュルームから加工した冷凍ピュールを使用。また、素材の風味を邪魔せず引き立てるカゴメ独自の「野菜だし」で奥行きのある味に仕上げました。

朝食やランチで、手軽に野菜のおいしさをお楽しみいただけます。

カゴメ株式会社「野菜を味わうポタージュ」

開発担当 渡邊 紋子（わたなべ あやこ）

素材の味を大切に、
塩分やカロリーにも配慮。

「野菜のカゴメ」ならではの
ポタージュを目指し、
国産野菜を厳選。

その味わいを引き出すため、
1食あたりの塩分を
1g未満に抑えたほか、
カロリー100kcal未満と
ヘルシーなおいしさを
実現しました。

食塩相当量
1g
未満

カロリー
100kcal
未満

