



♪ 余ったスープがおかずやメインに变身♪

auga スープ 200g でできる
アレンジレシピ®



リゾット・パスタ・パンケーキ・チキン煮込み

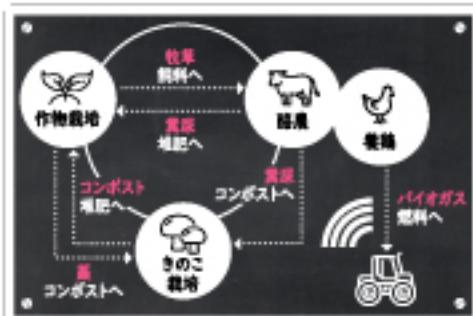
オーガ auga について

auga

ヨーロッパ北部、スカンジナビア半島近くに位置する自然豊かな国リトアニア。この地で広大な有機農地を所有する、バルト三国の中で最も大きいオーガニック食品メーカーの1社です。

サステイナブルな生産体系

農産物栽培、畜産（養鶏・酪農）、きのこ栽培を行い、この3つの事業が互いに補い合うことで、自然の原理に沿った循環型の生産体系を実現しています。創業者の唱える“オーガニックを誰にでも買ってもらいやすいものに”をモットーに、最先端の設備を取り入れた生産を行うなど、効率的かつ持続可能な形で製造しています。



商品ラインナップ

内容量：400g

賞味期限：12ヶ月

希望小売価格：398円(税別)



トマト

バジル香る爽やかトマトのスープ。口当たりもさらやかで濃厚な味わいです。



ミネストローネ

9種類の有機野菜が一度に摂れる、旨味の詰まった濃厚なスープ。



キャロット

ココナツミルクを使った濃厚で旨味のあるニンジンポタージュ。数々のこない味わいです。



マッシュルーム

マッシュルームを贅沢に使ったマイルドなポタージュ。ココナツミルクでコクを出しました。

スープとパン



スープとパンは
切っても切れない
組の合わせ。

特徴が異なる4種のスープだから、相性の良いパンの組み合わせもそれぞれ。バゲット、フォカッチャ、ベーグルなど、お気に入りの組み合わせを見つけて楽しんでみてください。

♪ 手軽に召喚して、ゆっくり味わおう♪
Cook Fast, Enjoy Slow...

#augaスープ #cookfastenjoyslow

懸念そう商事

〒630-0047 大阪市北区西天満 3-7-22
TEL: 06-6316-6011 FAX: 06-6316-1740
HP: muso-intl.co.jp

Instagram: @muso_organic
ONLINE SHOP: BIOFLORESTA.JP

バイオフロresta 検索

1 トマトスープ × パスタ



材料		所要時間：15分	
・ auga トマトスープ	200g	・ 鷹の爪	適量
・ スパゲッティ	100g	・ イタリアンパセリ	適量
・ EXヴァージンオリーブオイル	30cc	・ 塩	適量
・ にんにく	1片		※ 1人前の分量です

- 作り方
- ① 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩適量を加え、スパゲッティを規定の時間前でする
 - ② にんにくをみじん切り、鷹の爪は種子を取ったあと刻む
 - ③ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火で熱し香りを出す
 - ④ にんにくが軽く色づいたら鷹の爪とパセリを加える
 - ⑤ ④にトマトスープを加え蒸める
 - ⑥ スパゲッティが茹で上がったなら⑤と絡める

材料		所要時間：10分	
・ auga キャロットスープ	200g	・ 卵	1個
・ ホットケーキミックス	150g		※ 1人前の分量です

- 作り方
- ① ボールにスープと卵を入れ混ぜる
 - ② ①にホットケーキミックスを加え混ぜ合わせる
 - ③ フライパンまたはホットプレートで焼き上げる

2 キャロットスープ × パンケーキ



3 ミネストローネ × チキン煮込み



材料		所要時間：15分	
・ auga ミネストローネ	200g	・ 塩、コショウ	適量
・ 鶏モモ肉	1枚(300g)	・ 水	約 300cc (目安)
・ 小麦粉	適量		※ 1人前の分量です

- 作り方
- ① 鶏肉に塩・コショウで下味を付ける
 - ② ①に小麦粉を全体にまぶし、両面をきつね色になるまで焼く(中火)
 - ③ ②にミネストローネを加えたあと、鶏肉がひたるぐらいまで水を入れ、弱火〜中火で煮詰める
 - ④ スープにとろみがついたら出来上がり

材料		所要時間：10分	
・ auga マッシュルームスープ	200g	・ バター	10g
・ 白米	茶碗1杯 (180g)	・ 粉チーズ	35g
			※ 1人前の分量です

- 作り方
- ① スープを鍋に入れ火にかける
 - ② スープがふつふつしてきたらご飯を入れ混ぜ合わせる
 - ③ バターと粉チーズを加え混ぜ合わせる

4 マッシュルームスープ × リゾット

