



濃くてリッチな有機野菜スープだからできる  
忙しい方・料理が苦手な方もチャレンジしやすい

auga スープで時短・栄養満点  
春夏オススメ  
アレンジレシピ®  
× 4

冷製スープ・スープカレー・野菜パスタ・ドレッシング

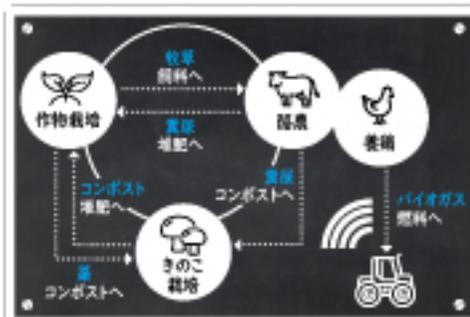
## オーガニックについて

au  
ga

ヨーロッパ北部、スカンジナビア半島近くに位置する  
自然豊かな園地トニア。  
この地で広大な有機農地を所有する、バルト三国の中  
でも最大規模の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い求め  
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)

1パックで、マグカップ2杯分。男性にも満足いただけるボリュームです。



トマト

バジル香る爽やかトマトの  
スープ。口当たりもまろやか  
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  
甘味のあるニンジンポタージュ。  
超まろごい味わいです。



マッシュルーム

マッシュルームを買戻った  
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。

## アウトドア料理やおもてなし料理まで



スープの味を活かして、ちょっと素材を足せば、いつもより簡単に立派な一品が出来上がります。

そのまま温めてパンのお供はもちろん♪  
パスタ・オムライスのソース等、**時短料理**  
にもオススメの濃厚スープ♪  
生活に取り入れやすい**オーガニック食品**で  
す。

手軽に活用して、ゆっくり味わおう♪  
Cook Fast, Enjoy Slow...

#augaスープ #cookfastenjoyslow

## 観るそう商事

〒530-0047 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: [instagram.com/muso\\_organic](https://www.instagram.com/muso_organic)  
ONLINE SHOP: BIOFLORESTA.JP

バイオフロresta 検索

# 1 トマトスープ de 冷製スープ



人数	2人分		所要時間	1分
材料	・ augo トマトスープ 400g	・ ハーブ	適量	
	・ EXヴァージンオリーブオイル	適量	※パセリ他、お好みでおまじりください	
作り方	① 冷蔵庫で冷やしたスープを器に盛り、オリーブオイルをかける ② お好みのハーブをトッピング			

## POINT

時短で簡単にできる暑い夏の栄養補助にオススメの一品！  
お好みでズッキーニなど、お好きな野菜を入れても美味しくいただけます

● このレシピに使用した商品 ●  
有機EXヴァージンオリーブオイル 180g 840円(税別)



人数	1人分		所要時間	10分
材料	・ augo キャロットスープ 200g	・ レモン汁	大さじ2	
	・ EXヴァージンオリーブオイル	1/2 カップ	・ 塩	ひとつまみ
	・ 酢	1/4 カップ		
	・ メープルシロップ	大さじ2		

①材料を全て空き瓶に入れ、よく振って混ぜる

## POINT

サラダ・マリネ・豆腐をどくに幅広くご利用いただけます！  
オリーブオイルを煎炒油にしたり、醤油を少し加えると中華風にも◎

● このレシピに使用した商品 ●  
※：有機EXヴァージンオリーブオイル 180g 840円(税別)  
※：有機メープルシロップ 250ml 1,180円(税別)



# 2 キャロットスープ de ドレッシング



# 3 ミネストローネ de スープカレー



人数	2人分		所要時間	5分
材料	・ augo ミネストローネ 400g			
	・ カレーパウダー又はカレールー	お好み量		
作り方	① スープを鍋に移し、蒸める ② ①が煮立ったら、カレーパウダー又はカレールーをお好みの量を入れかき混ぜる			

## POINT

野菜たっぷりのミネストローネだから、時短料理にも大活躍！暑い日でも  
食欲そそるカレースープに簡単に大変身！  
アウトドア料理・キャンプ料理としてもオススメの一品です！！

人数	2人分		所要時間	15分
材料	・ augo マッシュルームスープ 400g	・ にんにく	2片	
	・ スパゲッティ	200g	・ お好みの野菜	お好み量
	・ EXヴァージンオリーブオイル	大さじ3	※アスパラ等季節のお野菜がオススメ	

- 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茹でる
- ② 茹であがる直前にアスパラを加えさっと湯がいておく
- ③ にんにくをみじん切りする
- ④ 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
- ⑤ にんにくに軽く色がついたら、augo マッシュルームスープ・アスパラを加える
- ⑥ スパゲッティが茹で上がった③と合わせる

## POINT

お好みで、粉チーズをかけても美味しいです。  
野菜を大き目にするとパスタサラダとしてもいただけます。

● このレシピに使用した商品 ●  
有機EXヴァージンオリーブオイル 180g 840円(税別)



# 4 マッシュルームスープ de 野菜パスタ

