

まるごとと

カボチャチップ

の匠

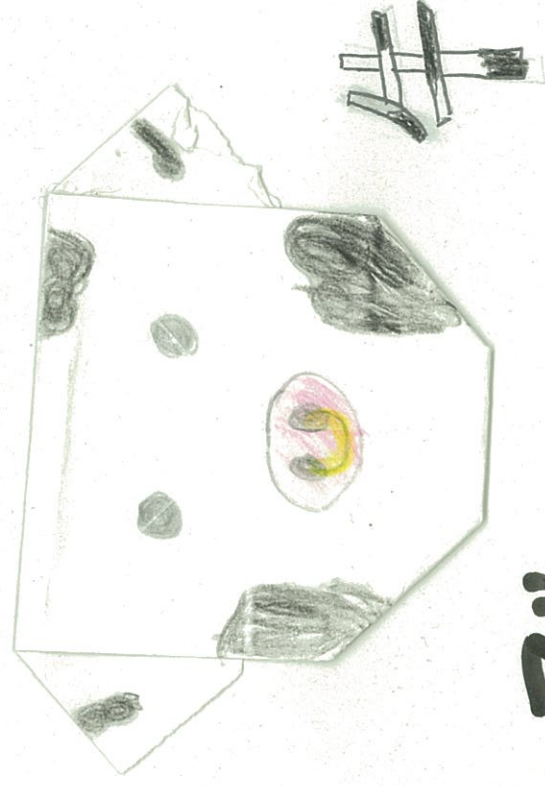


〈セールズポイント〉

- ・丸ごとカボチャのインパクトと、器の中の黄色とスープの白の対比がポイントです。
- ・淡路島の食材をできるだけ使っているので、コクのある牛乳がたぷり味わえます。
- ・陰い味にレモンを使っています。

材料

- ・カボチャ
- ・匠牛乳
- ・玉ネギ
- ・チーズ
- ・レモン
- ・低牛乳
- ・バター
- ・パセリ
- ・塩



玉ネギ

ピーマン

手順

スープの作り方

- ① 玉ネギをうすせ刀りにする→炒める
- ② 牛乳と玉ねぎを弱火〜中火にか
け、フツフツしてきたら止める。

- ③ レモンをしぼって入れる
- ④ パセリをかける。

ブルプロ

器の作り方

①-③

低温殺菌牛乳を
チーズと混ぜて
とがす。

- ① カボチャの中身をくりぬく

- ② カボチャを電子レンジで柔らかくする。
型ぬき人參をゆでる。

- ③ カボチャの中にスープを入れて完成

◀ 匠牛乳にした理由 ▶

この頃の牛乳と比べて、濃すぎず
甘すぎず、飲みやすかったから

牛乳
の
味
は
昔
と
今
と
違
う
よ