

具材にはふかひれだけでなく、

筍や椎茸、きくらげを使用した

本格的な中華スープです!

Q.フリーズで組合員さんに

5つ星  
もらってます!!



美味しくて身体が温まるスープが  
すぐにできるので常備しています。

お酢を入れて酸辣湯風に  
しても美味しい!



我が家の子どもたちに  
大人気です。いつもみんなふかひれを  
探しながら、美味しく楽しく食べてます。



寒い季節に  
温かいスープは  
いかがですか?

簡単に作れて美味しいです。

お値段もお手頃です!



アレンジ多样! 白菜と干し椎茸の  
炒め煮やあんかけ焼きそばなど、

スープ以外の食べ方もいろいろ!



ハピデリ!  
特集  
3ページ

co-op

# ふかひれスープ

(5倍濃縮)

～アレンジレシピご紹介～

ふかひれのあんかけご飯



【材料】 4人分

ふかひれスープ	1袋
水	3カップ
卵	1個
チンゲン菜	1株
にんじん(短冊切り)	1/3本
サラダフ레이크	50g
片栗粉	大さじ1/2
ごはん	茶碗4杯分

【作り方】

- ①鍋に水とにんじんを入れ、沸騰したらチンゲン菜の茎→葉の順に入れる。再び沸騰したら、ふかひれスープとサラダフ레이크を加える。
- ②片栗粉でとろみをつけて、卵を回しかける。
- ③皿にご飯を盛り、②をかけたら完成。

22  
4人前×2 **398円**  
(税込 429円)

1袋に水600mlと卵1個を加えて  
煮詰めれば完成と、誰でも簡単に  
美味しいスープが作れます。

賞味期限も長く、常温品なので  
保管もしやすい商品です。  
ぜひ、ストック品の1つにどうぞ!

