



お友だち紹介受付中♪お気軽にお申し付けください♪



CreCla
クリクラ
クリクラ会員情報誌

水々より情報 VOL. 218

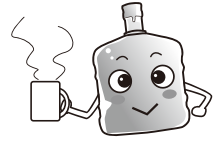
2024年5月発行

クリクラ南九州
熊本店

0120-999-774
FAX 096-237-1210

大好評!

3種のスープをご紹介!



～おいしい活用方法～

皆さまこんにちは。クリクラで販売を始めた、スープをご存じですか?たまねぎスープ・トマトスープ・うどんだしの3種類。販売開始から2ヶ月で800個お求め頂き、早くも人気商品となっております。今回は、スープとして飲むだけではなく!クリクラスタッフが考案した、もっとおいしく活用できるアレンジレシピをご紹介します!購入方法は裏面にてご案内していますので、気になる方はぜひご覧ください!

本格派
和田シェフ直伝レシピ



鮭や鱈でもOK!
(写真は鰯を使用)



使ったのはコレ!

淡路島産
たまねぎスープ
432円(税込)

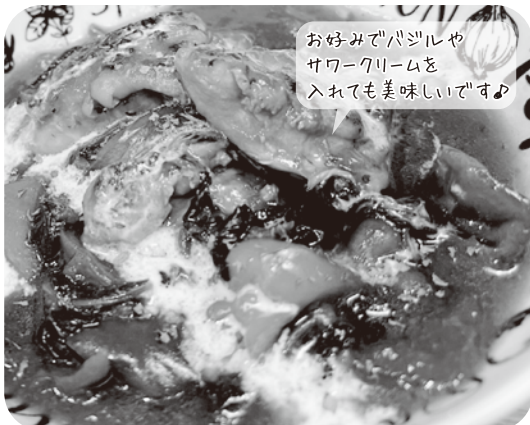
材料(1人前)

- ・たまねぎスープの素 小さじ1
- ・白身魚 一切れ
- ・ほうれん草 一茎
- ・しめじ 10g程度
- ・酒 大さじ1
- ・サラダ油
- ※あればバター1片

たまねぎスープを使った 自身魚のホイル焼き

作り方

- ①アルミホイルの器を作り、底にサラダ油を少量塗り広げる。
- ②具材をのせ、たまねぎスープを小さじ1入れる。(濃い味が好みなら適量増やす)
- ③酒を少々加えたらホイルをつつむ。
- ④フライパンに入れ中火で3分程加熱し、その後弱火で7~8分加熱する
- ⑤火の通りを確認して完成。通っていなければ弱火で2~3分加熱しつつ確認する。
魚も野菜も好きなもので大丈夫なので、とてもお手軽です!



お好みでパプリカや
サワークリームを
入れても美味しいです!



使ったのはコレ!

高知県産
フルーツトマトスープ
432円(税込)

材料(2人前)

- ・トマトスープの素 適量
- ・鶏もも肉 200g
- ・ピーマン 2つ
- ・ほうれん草 2~3茎
- ・カットトマト缶 1缶
- ・デミグラスソース 100g
- ※無い場合はケチャップとウスターソースと砂糖とバター

トマトスープを使った 鶏肉のトマト煮

作り方

- ①鶏肉にフルーツトマトスープをお好みでふりかけて揉み込む。
- ②ピーマンとほうれん草を1口大に切る。
- ③鶏肉に素がしみこんだら、バターもしくはサラダ油をフライパンにひき、皮の面から中火で焼く。
- ④焼き目がついたらひっくり返し弱火にしてピーマンとほうれん草を加える。
- ⑤野菜に軽く火が通ったら、カットトマトとデミグラスソースとスープの素を入れて弱火で煮込み、(バターがあったら1片入れると良い。)火が通ったら完成!味が薄い場合は塩コショウで整える。

時短で美味しい
増永シェフ直伝レシピ



使ったのはコレ!

讃岐・丸亀
うどんだし
324円(税込)

材料(1人前)

- ・うどんだし 大さじ1杯
- ・新玉ねぎ 1玉
- ・きざみ海苔 適量

うどんだしを使った 簡単!レンチン玉ねぎの姿蒸し

作り方

- ①新たまねぎの皮をむき、十字に切り込みを入れる。
- ②うどんだしを振りかけ、ふんわりラップをしてレンジで3分温める。
- ③きざみ海苔を振りかけて完成!



試してみてね♪

知ってる?

クリクラボトルが入っている不在納品のビニール袋はバイオマスを原料とした地球にやさしい袋を使っているよ!

