

Soup Base Series

スープベースシリーズ

ムール貝

ムール貝は
下処理が大変…
足しけや殻など
ゴミ処理も…

ゴミ処理

大量の
仕入れ

人手不足

液体タイプで便利! すぐに使える!
美味しい出汁を手間なく使える!

旨み・コク・風味を引き出した
ムール貝のだしに、

炒め玉ねぎ・昆布の組み合わせで
厚みとのびを追加しました。
様々な料理のベースとして使える
万能だしです。



ムール貝の旨みを強化!

万能スープベース

おすすめメニュー

スペイン・フランス・イタリア料理に

- ・パエリア
- ・スープ
- ・ブイヤベース
- ・パスタ
- ・アクアパッツァ
- ・ピザ



希釈するだけ
10~20倍

フタバコード : 8330

商品名 : スープベース ムール貝 400ml

規格 : 400ml x 12袋 / ケース

原材料名 : ムール貝(チリ)、食塩、玉ねぎ、昆布 / 酒精、調味料
(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限 : 製造日より1年

JANコード : 4960002053236

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。
旨みを足したい時などにおすすめです。

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
87.7g	2.6g	0.2g	3.0g	6.5g	24kcal	5.8g	2300mg

ペスカトーレ ～魚介のトマトソースパスタ～



<材料 1 人前>

スープベース ムール貝・15ml
 カットトマト缶・・・・・・100 g
 ムール貝・・・・・・5-6 個
 イカ・・・・・・50 g
 白ワイン・・・・・・大さじ 2
 にんにく・・・・・・2 片
 塩・・・・・・適量
 パスタ・・・・・・100 g
 パスタの茹で汁・・・・・・適量
 オリーブオイル・・・・・・適量
 パセリ・・・・・・適量

- ①ムール貝は下処理する。イカは下処理をして 1 cm 幅の輪切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを入れ、弱火でじっくりと炒め、香りが立ってきたら、①のイカを加えてサッと炒めて一旦取り出す。
- ③②に①のムール貝と白ワインを加え、蓋をして酒蒸しにする。貝が開いたら一旦取り出す。
- ④③のフライパンにカットトマトを加え、全体を混ぜながら火にかける。ふつふつとなってきたらスープベース ムール貝を加え、サッと混ぜる。
- ⑤茹でたパスタとパスタの茹で汁を適量加え、全体を馴染ませる。
- ⑥取り出したイカとムール貝を戻し入れ、塩で味を調える。
- ⑦器に盛り付けて、パセリを散らす。



パエリア

<材料 2 人前>

スープベース ムール貝・30ml	パプリカ・・・・・・1/3 個
水・・・・・・180ml	にんにく・・・・・・1 片
鶏肉 (もも)・・・・・・150 g	塩・コショウ・・・・・・適量
エビ・・・・・・6 尾	オリーブオイル・・・・・・適量
イカ・・・・・・70 g	パセリ・・・・・・適量
ムール貝・・・・・・5-6 個	米・・・・・・1 カップ
玉ねぎ・・・・・・1/4 個	サフラン・・・・・・適量

- ①玉ねぎはみじん切り、パプリカと鶏肉(もも)は食べやすい大きさに切り、鶏肉(もも)には、塩・コショウをする。
- ②エビ、ムール貝は下処理をする。イカは下処理をして 1cm 幅の輪切りにする。
- ③ボウルにスープベース ムール貝と水、サフランを入れておく。
- ④フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを熱し、香りが立ったら、①の鶏肉(もも)と玉ねぎを加えて炒める。
- ⑤火が通ってきたら米を入れてサッと炒め、③を加える。①のパプリカと②を加え、沸騰したら蓋をして弱火で 15-20 分炊く。
- ⑥フライパンの淵にオリーブオイルを適量流し入れ、2 分程強火にかけたら火を止める。5 分程置いたら、パセリを散らす。



サフランスープ

<材料 2 ～ 3 人前>

スープベース ムール貝・20ml	人参・・・・・・30 g
水・・・・・・500ml	バター・・・・・・20 g
白ワイン・・・・・・100ml	にんにく・・・・・・2 片
生クリーム・・・・・・100ml	サフラン・・・・・・適量
ムール貝・・・・・・10-12 個	塩・コショウ・・・・・・適量
玉ねぎ・・・・・・70 g	パセリ・・・・・・適量

- ①フライパンにみじん切りにしたにんにく、玉ねぎ、人参とバターを入れ、弱火でじっくりと炒める。
- ②野菜がしんなりしてきたら下処理したムール貝と白ワインを加え、蓋をして酒蒸しにする。貝が開いたら、貝のみ一旦取り出す。
- ③②に水とスープベース ムール貝、サフランを加えて一煮立ちさせ、弱火で 10-15 分煮る。
- ④③の具材をザルに上げて、ブレンダーで潰し、戻し入れる。
- ⑤生クリームを加えて塩・コショウで味を調え、取り出した貝を戻し入れる。温まったら、火を止め、器に盛り付けてパセリを散らす。