

Soup Base Series

スープベースシリーズ

オマール海老



オマール海老の
下処理は本当に手間が
かかって大変!!

液体タイプで便利!すぐに使える!
フォン作りの悩みを一気に解消!

ローストした
オマール海老の頭



鯛頭・玉ねぎ出汁
(フュメ・ド・ポワソン)



深みのある味わい

(オマールの出汁)※

フォン・ド・オマール

ローストしたオマール海老の頭を、
鯛と玉ねぎのだしでじっくり煮出し、
オマール海老の旨味と風味を強化しました。
ミソごと贅沢に使用しているので、
オマール海老の濃厚なコクと上質な香りが
あります。
洋食におすすめの液体スープベースです。

おすすめメニュー

- ・アメリカヌソース
- ・パスタ
- ・リゾット
- ・ビスク
- ・グラタン



希釈するだけ
10~20倍

フタバコード：8331

商品名：スープベース オマール海老400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：オマール海老(カナダ)、鯛、アカエビ、食塩、
玉ねぎ/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤
(キサンタンガム)、(一部にえびを含む)

賞味期限：製造日より1年

JANコード：4960002053243

※オマール海老のエビに占める割合は77%

【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
87.3g	5.7g	0.6g	1.0g	5.4g	32kcal	5.3g	2100mg

オマール海老のクリームパスタ



<材料_1人前>

スープベース オマール海老・15ml
 生クリーム・・・・・・・・30ml
 にんにく・・・・・・・・1片
 ホールトマト缶・・・・100g
 オマール海老・・・・適量
 オリーブオイル・・・・適量
 塩・・・・・・・・適量
 パスタ・・・・・・・・100g
 イタリアンパセリ・・・・適量
 たかの爪・・・・・・・・1本
 パスタの茹で汁・・・・少量

- ①オマール海老は殻から身を取り、食べやすい大きさに切る。
- 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、たかの爪を熱し、香りが立ったらオマール海老の身と殻を加えて火を通し、身だけを取り出す。
- ③②のフライパンにホールトマトを入れて炒め、更に生クリームとスープベースオマール海老を加えて、混ぜ合わせる。
- ④パスタの茹で汁を少し加えてソースをのばし、塩で味を調える。茹でたパスタと取り出した海老の身を加えて、味を馴染ませる。
- ⑤器に盛り付けて、イタリアンパセリを添える。

アメリケーヌソース



※盛付け例

<材料 4～6人前>

スープベース オマール海老・130ml	玉ねぎ・・・・・・・・150g
水・・・・・・・・600ml	人参・・・・・・・・100g
トマトピューレ・・・・200g	セロリ・・・・・・・・75g
白ワイン・・・・・・・・75ml	オリーブオイル・・・・適量
にんにく・・・・・・・・1片	

- ①玉ねぎ、人参、セロリは薄切りにする。
- 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熱し、香りが立ったら①を入れて炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしたらトマトピューレを入れ、酸味が飛ぶまで炒める。白ワインを加え、アルコールを飛ばし、水を加える。
- ④煮立ってきたら火を弱め、10～15分程煮る。
- ⑤火からおろし、野菜のみミキサーにかけ、再び煮汁と合わせて濾す。
- ⑥⑤を火にかけ、煮立ったらスープベース オマール海老を加える。温まったら、火を止める。

オマール海老の洋風茶碗蒸し



<材料 2～4人前>

スープベース オマール海老・10ml	白ワイン・・・・・・・・20ml
水・・・・・・・・110ml	バター・・・・・・・・10g
卵・・・・・・・・1個	塩・・・・・・・・適量

- ①小鍋に白ワインとバターを火にかけ、アルコールを飛ばして冷ます。
- ②ボウルに卵を溶き、スープベース オマール海老と水、①を加える。塩で味を調えたら、混ぜ合わせて濾す。
- ③耐熱容器に②を注ぎ入れたら、蒸気の上がつた蒸し器に入れて強火で7～10分蒸す。中心部が固まったら、弱火にして10分蒸す。
- ④お好みでオマール海老のソテーとイタリアンパセリを添える。