

ほんものにこだわりたい。



～ 健康と美味しさの贈り物 ～

丸鶏スープをベースに使えば、
身も心も、芯から温まります。



商品名
チキンクリアデラックス

保 存 : 冷凍
希釈率 : 3~10倍
原材料 : 丸鶏

無添加・無脂肪
コラーゲン6,500mg(100g中)

1kg× 2袋 4,000円(税込4,320円)



お買い得

1kg×10袋 15,000円(税込16,200円)

丸鶏を贅沢に使用した味わい豊かな逸品

丸 鶏
新 鮮
丁 寧
安 心
健 康

チキンクリアデラックスの特徴

(お手許に届いたら)
内容量が1kg/袋となっております。お手許に届いたら包丁で8~10等分に切り分けて、ポリ袋からラップで小分けすると、料理の際の手際が良くなります。一度、冷凍した場合は、冷凍庫から取り出して、30~60分ほどで包丁が入り易くなります。



黄金色に澄みきったスープから香る
鶏の甘い風味をご堪能ください。



材料は、国産の丸鶏のみを使用しております。
(丸鶏とは内臓等を綺麗に取り除いた、お肉が丸ごとついた部位です)

お刺身で食せるほど鮮度の良い丸鶏を使用しています。

オープン釜で十時間以上、丁寧に炊き上げてます。

国産原料使用、化学調味料、食品添加物は無添加です。

丸鶏由来のコラーゲン含有、無脂肪です。

商品名
チキンクリアスープ

丸鶏をベースに丁寧に作りました。美味しさとコンパクトな冷凍サイズをお求めの方にお薦めです。鶏の甘い香りが広がる透き通る黄金色は絶品です。お鍋や汁物を中心に、美味しさをご堪能下さい。贈答にも喜ばれます。



保存：冷凍
内容量：100g
200g
希釈率：3～10倍
原材料：丸鶏、酵母エキス

200g×10袋入り
4,000円(税込4,320円)

100g×15袋入り
3,700円(税込3,996円)

100g×10袋入り
3,200円(税込3,456円)

無添加・無脂肪
コラーゲン
5,500mg(100g中)

昔ながらの丸鶏を使ったおダシです。スープのベースには勿論、お味噌汁との相性も抜群に良いです。滋養成分を豊富に含んだ鶏ダシは、健康な身体の根源となってゆきます。美味しさと健康で、お役に立ちたい。そんな想いが詰まった商品を食卓へお届けいたします。

おすすめの使い方(チキンクリアスープ)

基本的な使い方

あんかけやソースには、ストレートで、
スープのベースには、3～5倍に伸ばして、
炊込みご飯の下味には、5～10倍に伸ばして、
料理のシーンに合わせて、
上手に召上ってください。

商品名
丸どりだしデラックス

保存や使い勝手が便利なレトルトバックタイプです。鶏の甘い香りと味わい深いコクが楽しめる鶏ダシです。冷凍庫が手狭な方、煮物やお鍋を中心にお使いの方にはお薦めです。



保存：常温
希釈率：ストレート～3倍
内容量：250g/袋
原材料：丸鶏、濃縮チキンだし

20袋入り
4,200円(税込4,536円) / 1箱

3箱以上購入
3,800円(税込4,104円) / 1箱

12袋入り
3,200円(税込3,456円)

無添加・無脂肪
コラーゲン
2,900mg(100g中)

商品名
丸どりだし

創業当時のロングセラー品です。丸どりだしDXよりも丸鶏の量は少ないですが、味わい深い仕上がりです。鶏独特のクセがありますので、鍋料理にはお薦めです。



保存：常温
希釈率：ストレート～3倍
内容量：260g/袋
原材料：鶏骨、丸鶏、酵母エキス

20袋(10袋×2箱)
4,000円(税込4,320円) / 2箱

6箱以上購入
3,700円(税込3,996円) / 2箱

無添加・無脂肪
コラーゲン
2,300mg(100g中)



食品添加物・食塩・牛乳を
添加していません。
そのうえ無脂肪の健康的な
野菜ポタージュです。



離乳食に スープに 調味料に 介護食に



離乳食に

離乳食として牛乳等で薄めずに、そのままの状態です。生後6ヵ月から18ヵ月を目安に。おかゆと混ぜても美味しく頂けます。



スープ・調味料

牛乳で伸ばしてポタージュスープとして、薄めずにソースや隠し味の調味料として、幅広く料理にお使い頂けます。野菜嫌いの子供に。



介護食に

介護食に、手術後の回復食に、嚥下困難な方に、滋養たっぷりの良質なたんぱく質と野菜の栄養が手軽に摂取できます。

色んな料理に活用できます!!

- 野菜嫌いの子供向けにシチューやカレーに加えて
- ホワイトソースやクリームコロッケの生地に
- グラタンや白身魚のソースに
- パスタソースに和えて
- おかゆと和えて

贈りものに喜ばれます!!

- 親から子へ、子から親へ、大変、喜ばれます。
- 大切な方へ、お中元・お歳暮としても、大変、喜ばれます。
- 出産祝い、離乳食、産後食に、大変、喜ばれます。
- 快気祝い、病後食、介護食に、大変喜ばれます。
- 一人暮らしのお子様へ、単身者、独身者に、大変喜ばれます。
- グルメな方、料理好きな方、美容・健康を気遣う方へ、大変喜ばれます。

本商品の作り方は下記ホームページで紹介しております!!
<http://www.nippon-soup.co.jp> (レシピ情報→離乳食レシピへ)

商品名
無添加 無脂肪
季節の有機野菜ポタージュ

食品添加物・食塩・牛乳 無添加

有機野菜3種 保存：冷凍
3種・5袋入 2,500円(税込2,700円)
3種・10袋入 3,500円(税込3,780円)
3種・15袋入 4,500円(税込4,860円)

採れたての新鮮な有機野菜数種を使い、手仕事で材料を切り分けチキンクリアデラックスで炊きあげた、有機野菜のポタージュです。
良質なたんぱく質と季節の**有機野菜**が手軽に摂れ、食品添加物・食塩・牛乳 無添加、無脂肪です。
通常のお食事、**離乳食**から**介護食**まで幅広くお使い頂けます。

全て国内の有機野菜農家から届いたものです。

<お届けのセット内容例 3種の野菜 合計15袋>

- 小松菜 100g×3袋 (原材料：小松菜、じゃがいも、玉葱、丸鶏スープ)
- じゃがいも 100g×6袋 (原材料：じゃがいも、玉葱、人参、丸鶏スープ)
- さつまいも 100g×6袋 (原材料：さつまいも、玉葱、丸鶏スープ、人参)

※上記3品の他、にんじん、かぼちゃ等があります。
※季節によってセット内容が変わります。



赤ちゃんから介護食まで、
普段の食事にも安心の
こだわり。

好評頂いております。

ほとんど自分でおダシをとることがなくなりました。

素材の味がどんどん広がってゆくようでした。人工のものと自然のものの違いは、きつとこういうものなのでしょう。

手作りは大変でした。本当に重宝しております。我が家では、定番アイテムとなっております。

スープと一緒に使用する素材の旨味との相乗効果がとても良いです。1+1が3にも4にもなるのは、やはり上質なスープの持つ力ですね。

妊娠中にスープを食べておりました。授乳中でも、油やお肉を使わない料理にコクが出て満足です。赤ちゃん向けの薄味の料理も美味しく仕上がります。

無添加で雑味がなく、色々な料理に使えます。調味料が少量でも美味しく仕上がりが、生活習慣病を意識した家庭には貴重な存在です。

お薦めの書籍

素敵な一冊をどうぞ。

あなたのために～いのちを支えるスープ～

辰巳芳子 著書 文化出版局

いのちを養う四季のスープ (DVD付き)

辰巳芳子 著書 NHK出版

この国の食を守りたい

辰巳芳子 著書 筑摩書房

スープの手ほどき 洋の部

辰巳芳子 著書 文春新書

スープの手ほどき 和の部

辰巳芳子 著書 文春新書

おいしいごはんのためならば

平松洋子 著書 世界文化社

簡単でおいしいから今日もまた。

平松洋子 著書 世界文化社

和の離乳食

野崎洋光 著書 NHK出版

子供に作ってあげたい料理

野崎洋光 著書 柴田書店



●ご注文方法

TEL **0120-23-0141**

営業時間：9:00～17:00

定休日：土・日・祝日・お盆・お正月

FAX **096-348-3370**

パソコン **[http://www.rakuten.co.jp/
nippon-soup/](http://www.rakuten.co.jp/nippon-soup/)**

携帯 **[http://m.rakuten.co.jp/
nippon-soup/](http://m.rakuten.co.jp/nippon-soup/)**

●お届け方法

御注文後、3営業日内にお届けいたします。

(ネット注文は、最短翌日のお届けです)

●送料

一部離島を除いて、一律サービスにしております。

●お支払方法

- ◆振込用紙 手数料負担は当社です。
- ◆前金振込 手数料負担は当社です。
- ◆クレジット 手数料負担は当社です。
- ◆代金引換 手数料負担はお客様となります。

●返品について

商品の品質につきましては、万全を期しておりますが、万が一、不都合等がございましたら、商品ご到着後8日以内にご連絡下さい。送料は当社負担で返品または交換をお受けいたします。

レシピ情報 **<http://www.nippon-soup.co.jp/>**



日本スープ株式会社

〒861-1115 熊本県合志市豊岡2000-234

TEL:096-247-1737 FAX:096-348-3370