



かぼちゃのほっこりした甘みが溶け込んだスープ あつたか豆乳かぼちゃスープ



調理時間（1分）

【提案ポイント】

ノンコレステロールで化学調味料無添加のヘルシーなかぼちゃスープです。かぼちゃのほくほくした甘みを、豆乳でまろやかに仕上げました。温めれば、かぼちゃのまろやかなコクもアップして、体がぽっかぽかに温まるスープに！明るいオレンジ色のスープを飲めば、心も体も元気になります！

【当社使用商品】

デルモンテ豆乳でつくったかぼちゃスープ

【材料（1杯分）】

デルモンテ豆乳でつくったかぼちゃスープ	… 150g
パセリ（みじん切り）	… 適量

【栄養計算値（1杯分当たり）】

エネルギー

54 kcal

食塩分

1.0 g

レシピNo. 00012164

【つくり方】

- 鍋にかぼちゃスープを入れ、温める。
 - 器に盛り付け、お好みでパセリを添える。
- ※ 1杯分