



病院・高齢者施設向け

Eat Well, Live Well.



栄養士さんへのインタビュー結果報告 //

現場に選ばれる理由がある！ スープ商品のご紹介

病院・高齢者施設にお勤めの栄養士さんにお伺いしたスープ選びのポイントは？



第1位
作り方
(作業性)

コンロは
スープに長時間
取られたくない

スープは
手のかからない
ものを選ぶ

できるだけ
早く
使い切りたい

(2023年当社調査)

「クノール®クイックサーブ®スープ」は

作業性で選ばれています！

ここが
うれしい！

火を止めたら
コンロから外してOK！

沸かしたお湯に溶かすだけの
簡単オペレーション。お湯に溶かして
15～30秒で完成！
再加熱の手間も
かからず、
手離れ良く調理
ができます！



ここが
うれしい！

使い切りサイズ
& 豊富なバラエティ！

1袋で4ℓ：約30人分作れます。

※1人前130mlの場合

味も8種類とバラエティー豊富です。

※「クノール® クイックサーブ®スープ」クラムチャウダーのみ1袋2ℓ

コーンクリーム [ポタージュ]	ポタージュ
パンプキンクリーム [ポタージュ]	オニオンコンソメ
トマトポタージュ	きのこポタージュ
クラムチャウダー [ポタージュ]	緑黄色野菜 [ポタージュ]



ユーザー様の声

「クノール®
クイックサーブ®スープ」に
切り替えた方の
導入理由は？



備蓄食にも
使える

賞味期限が長く、
牛乳不使用なので、
ローリングストックに！

調理・保管の
負担を軽減！

冷凍スープよりも
保管も食数の
調整も簡単！

味のバリエーション
と省手間

朝のパン食に、4種類を
ローテーションで使用。
マンネリ化しない！



LINE
配信中！

メニューづくりのコツ、毎週お届け！



おすすめ
レシピ



キャンペーン
情報



新商品
情報



調味料
プロの
活用術

友だち追加は
こちらから！



LINEアプリ内で

検索！ (AJINOMOTO 業務用)



味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

「行事食」も「サイクル献立」も悩まない!!

「クノール®クイックサーブ®スープ」活用術

行事食に

スープを添えれば
献立が華やぐ!

「日本昔話」献立も大人気!
Webにて掲載中



山の幸パンプキンスープ

【材 料】1人分目安
「クノール®クイックサーブ®スープ」パンプキンクリーム460g袋 …13g
湯…110g 冷凍里いも…10g 牛乳…10g あおさ…0.1g

【作り方】

- ① 里いもは、スチコン スチームモード(100℃)で約5分加熱する。
- ② 鍋に湯を沸かし、沸騰したら火を止め、「クノール®クイックサーブ®スープ」パンプキンクリームを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒～30秒)。
- ③ ②に牛乳を入れて温め、器に盛りつけてあおさをふる。

● さるかに合戦御膳 ●

サイクル献立に

栄養価をちょっと上げたい。
そんな時は、
トッピングで簡単調整!

栄養価もUP!

牛乳を入れてもおいしい!



分量のお湯50mlを
牛乳に変更した場合

- ◎エネルギー …32kcal↑
- ◎たんぱく質 ……2g↑
- ◎カルシウム ……58mg↑

コーンスープに!



【材 料】1人分目安
マカロニ…10g オリーブオイル…2g

エネルギー
50kcal UP!

パンプキンスープに!



【材 料】1人分目安
蒸し鶏 チキンフレーク…15g
カレー粉…0.3g オリーブオイル…2g

たんぱく質
4g UP!

ポタージュスープに!



【材 料】1人分目安
牛乳…50ml ビザ用チーズ…5g
(お好みでブラックペッパー)

カルシウム
93mg UP!

パン粥に

ミキサー不要でなめらかに
野菜の風味が味わえるスープ。
野菜摂取が課題になりやすい
やわらか食やパン粥に活用すれば、
調理場の負担を抑えつつ、
味のバリエーションが広がられます!



オススメ!

緑黄色野菜のポタージュは
1杯(150ml)で食物繊維
1.0g(生野菜換算23g)を
摂取できます。

【材 料】1人分目安
食パン6枚切り(1/2枚・ミミなし・ひと口大)…50g
お好きなスープを湯で溶いたもの…150ml



やわらか食やパン粥が
もっと美味しくなる!

温小鉢に

スープののりみで食べやすい温小鉢。
色々なソースが簡単に!

マカロニチーズの
柔らかポタージュ仕立て

【材 料】1人分目安

- A 「クノール®クイックサーブ®スープ」
ポタージュ420g袋…3g 水…15g
- B 「味の素KKコンソメ」塩分ひかえめ500g…0.3g
マカロニ…20g 冷凍ブロッコリー…15g オリーブオイル…2g

【作り方】Aを合わせて粉チーズを加え、蒸したBにかける。



蒸し野菜やマカロニ
ともよく合います!

「クノール®クイックサーブ®スープ」ラインナップ

悩んだらこれ! 人気三品種

※「クノール®クイックサーブ®スープ」クラムチャウダーのみ具材を含みます。



コーンクリーム
[ポタージュ]
460g袋



パンプキンクリーム
[ポタージュ]
460g袋



ポタージュ
420g袋



緑黄色野菜
[ポタージュ]
460g袋



きのこポタージュ
360g袋



クラムチャウダー
[ポタージュ]
235g袋



トマトポタージュ
460g袋



オニオンコンソメ
400g袋

その他の
アレンジメニューは
こちらから!



味の素KK 業務用商品サイト
病院・高齢者施設向け
ページはこちら!!



WEB
会員限定

行事食に使えるお品書き&箸袋が
ダウンロードできる!!

(利用者さんと事前準備が一緒にできる
アイテムです。是非ご利用ください!)

