

2017年3月21日
株式会社ライトアップショッピングクラブ

シェフの愛情が溶け込んだ心癒す一皿！

中川智明氏監修 フレンチシェフのスープを愉しむ十二ヵ月頒布会



株式会社ライトアップショッピングクラブでは、東京會館調理長を務め、1999年日本食生活文化財団・食生活文化賞受賞の中川智明氏監修による「スープ」の頒布会を、2017年3月21日より発売開始いたします。

シェフの愛情が溶け込んだ、心癒す一皿を貴方に。

素材の美味しさが存分に味わえる、旨みたっぷりに仕上げられたスープの数々。作り手の思いがこもり、こだわりが溶け込んだ一皿は、体にも心にも優しい豊潤な味わいが魅力です。ご紹介するのは、東京會館本館の調理長を務め、英国女王エリザベス二世の歓迎午餐会ごさんかいの料理を手がけた、中川智明シェフ監修の「フレンチシェフのスープを愉しむ 12ヵ月頒布会」。レストランで供されるような、本格的な味わいのスープをご家庭で手軽に愉しんでいただけます。

仕込みに丸二日かけ、鹿児島県産桜島どりの旨みをしっかりと引き出したコクのあるブイヨンが味のベース。野菜本来の味を一層引き出すため、低温で注意深く火を入れ、じっくり丁寧に仕上げています。月替わりの「季節のスープ」は、季節に応じた素材を使用。シェフの素材への深い愛情が、それぞれの野菜の持ち味を最大限に引き出しているのが特徴です。例えば、「ポタージュ ミネストロン」は、火の通りにくい野菜から炒めることで煮崩れを防いで食感を残しました。どのスープも、野菜の生き活きとした味と香りが感じられ、野菜を“食べる”愉しみを心ゆくまで味わっていただけます。

出来立てを急速冷凍しており、レストランの厨房から運んできたような豊かな味わいが食卓を彩ります。温製は湯煎で、冷製は解凍するだけと調理は簡単で、毎月、季節のスープと定番スープを1年にわたり冷凍便でお届けするライトアップショッピングクラブだけの特別企画です。

【中川智明】

パリの三ツ星レストランでの修業を経て、東京會館本館調理長を務め、英国女王エリザベス二世の歓迎午餐会ごさんかいの料理を手がけました。1999年には日本食生活文化財団・食生活文化賞を受賞しています。



■全 12 回お届け内容（季節のスープと定番スープ）



【第 1 回】

桜海老とかぶのクリームスープ

かぶならではの豊かな甘みを存分に引き出しながら、桜海老の香ばしい風味をきかせました。隠し味の西京味噌で深みのあるコクを加えた濃厚な味わいです。

+グリーンピースのクリームスープ



【第 2 回】

枝豆のポタージュ

枝豆の優しい甘みと風味が活きたポタージュ。じっくり炒めた枝豆と玉ねぎをチキンブイヨンと合わせミキサーにかけた後、丁寧に裏漉ししているため、さらりとした口あたりです。

+きのこのクリームスープ



【第 3 回】

きゅうりの冷製ポタージュ

夏野菜の定番、きゅうりの種を取り除いてスライスして炒めた後、清涼感のある食感をほどよく残してミキサーにかけ、丁寧に仕上げました。暑いときに嬉しい、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

+かぼちゃのクリームスープ



【第 4 回】

にんじんの冷製ポタージュ

国産にんじんの美味しさをしっかり味わえ、あざやかな色合いが食欲をそそる冷製ポタージュ。バターとチキンブイヨンでコクを加え、濃厚かつなめらかな口あたりに仕上げています。

+コーンのスープ



【第 5 回】

トマトのポタージュ

長野県産トマトを使ったポタージュは、トマトならではのさわやかな酸味と甘みが口の中に広がります。さらりとした飲み心地は、まだ暑さが残るこの時期にぴったりです。

+グリーンピースのクリームスープ



【第 6 回】

しらすのクリームスープ

魚介の旨みが濃厚に溶け込んだスープは、隠し味のカレー粉がほのかに香り、スパイシーなアクセントになっています。からっと揚げたしらすを添えても美味しく召し上がれます。

+きのこのクリームスープ



【第7回】

ほうれん草のクリームスープ

甘みをたっぷりたくわえた国産ほうれん草と、じっくり丹念にソテーした玉ねぎの旨みが一体となったスープ。牛乳とバターがまろやかなコクを加えており、飲めば思わずほっとする優しい味わいです。

+かぼちゃのクリームスープ



【第8回】ポロねぎとじゃがいものスープ

ポロねぎとじゃがいも、チキンブイヨンの旨みが見事に調和し、寒い日にぴったりの一皿に。火を入れることで甘みが増したポロねぎの風味が一口ごとに豊かに香ります。

+コーンのスープ



【第9回】

オニオンスープ

あめ色になるまでバターでじっくりソテーした北海道産玉ねぎの甘みと旨みが凝縮されたスープ。こだわりのチキンブイヨンのコクがきいており、チーズとバゲットでグラタンスープにしても美味です。

+グリーンピースのクリームスープ



【第10回】

いろいろ野菜のポタージュ

じゃがいもやにんじん、かぶなど7種類の野菜をじっくり炒めてから弱火でことこと煮込んだスープには、中川シェフの素材に対する愛情がたっぷり。素材の旨みが溶け合った、大地の恵みを感じられる一皿です。

+きのこのクリームスープ



【第11回】

ポタージュ ミネストロン

酸味と甘みのバランスが絶妙なあっさりとしたスープには、角切りにした野菜がたっぷり入って食べ応え充分。エクストラバージンオリーブオイルを大さじ1杯加えれば、より一層、美味しさが引き立ちます。

+かぼちゃのクリームスープ



【第12回】

アスパラガスのポタージュ

春野菜の中でも人気の高いアスパラガスに、チキンブイヨンを加えて味を調べ、優しい口あたりのポタージュにしました。アスパラガスの甘みとみずみずしい風味がふわりと広がります。

+コーンのスープ

■季節のスープと定番スープ（コーンのスープ/きのこのクリームスープ/
かぼちゃクリームスープ/グリーンピースのクリームスープ）を4袋ずつ、
計8袋を冷凍便で毎月下旬にお届けします。

■価格：毎回 6,117 円（税込/送料込）

■お届け期間：12 ヶ月/回数：全 12 回

■お申込み締切日：2017 年 4 月 30 日（日）/

2017 年 5 月下旬よりお届け開始

■冷凍便

■商品 URL：<http://www.lusc.jp/detail/?item=073014>



オンラインショップはこちら → <http://www.lusc.jp>

■本件に関するお問合せ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1

新宿フロントタワー26F

PR 担当：池田

TEL 03-6872-5314 / FAX 03-6872-5344

E-mail: mitsuhiro.ikeda@lusc.jp