

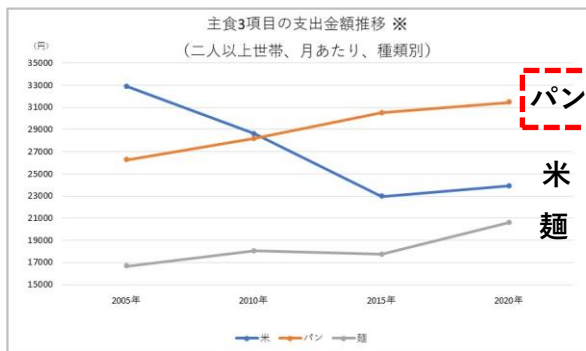
浄水型ウォーターサーバー「every precious mini」を活用 たっぷりのお湯を注ぐだけ！『簡単スープ玉』レシピ公開 —“パンペアリング”で楽しむ時短おうちごはんを提案—

富士山の銘水株式会社は、“好きなときに好きなだけ”をコンセプトに、浄水型ウォーターサーバーサービス「every precious (エブリィフレッシュ)」を提供しています。定額でおいしい水が楽しめる同サービスは、水道水を注ぐだけで温水・冷水がいつでも使うことができるのが特長です。卓上モデル「every precious mini (エブリィフレッシュ・ミニ)」は、コンパクトなサイズ感が人気です。

コロナ禍以降の生活様式の変化によって、朝食をしっかりとる人が増えたと言われています。さらに、高級食パンブームやご当地パンのお取り寄せ、ホームベーカリーを使って家庭でパンを作るなど、パンへの関心が急上昇！実際に、パンへの支出金額は年々増加しています。（※図参照）

そこで今回は、パンへの強い愛情を持つ料理研究家の山崎直子さんに「エブリィフレッシュ・ミニ」を使用した『簡単スープ玉』レシピを考案いただきました。“パンのおとも”として、自宅ですることができるおすすめの“パンペアリング”もご紹介いただきます。

その他、「エブリィフレッシュ・ミニ」を活用しているユーザーの声も併せてご紹介します。



新たなトレンド！？“パンペアリング”とは

ペアリングとは、料理と合わせたお酒や、スイーツと合わせたドリンクなど、それぞれのマッチングを指すことが一般的です。一方で、最近のレストラントレンドになっているのが“パンとスープ”のペアリング。料理の箸休めとしてではない、「パンのおとも」としてスープを選ぶ新しいペアリングが注目されています。

■ 家族みんなの朝食に！時短が叶う『簡単スープ玉』絶品レシピ

山崎さんによると、作り置きおかずのスープ版ともいえる『スープ玉』は、用意しておくとか何かと便利なのだそうです。飲みたい時にお湯をたっぷり注ぐだけで、簡単に具沢山の絶品スープが完成します。



料理研究家
山崎直子さん

「朝食だけでなく、急な来客時のおもてなしや、子どもに留守番をお願いするときにも大活躍です。火を使わずお湯を注ぐだけで手軽に本格的なスープが作れるのが嬉しいです。



おすすめは、いくつかの種類のスープ玉をつくり置きしておくこと。例えば、和・洋・中のスープ玉を用意すれば、パンに合わせてパンペアリングが手軽に楽しめますよ！

News Letter

■ パンペアリングでさらに美味しい！お湯を注ぐだけの簡単スープレシピ

自宅でパン教室も開催し、日々新たなパンレシピを開発するほど、パンへの強い愛情とこだわりを持つ山崎さん。今回のスープレシピは「パンのおともに最適なスープ」をというコンセプトで考案していただきました。スープ玉をつくり置きしたら、あとは飲む直前にたっぷりお湯を注ぐだけの簡単レシピです。

～根菜たっぷり味噌ベースの優しい味～ 「豚汁スープ玉」

●材料（4人分）

豚肉	: 80g	【A】	
ごぼう	: 20g	水	: 大1
白ねぎ	: 30g	【B】	
大根	: 30g	合わせ味噌	: 大3
にんじん	: 30g	すりごま	: 小2
さつまいも	: 40g	粉末和風だし	: 小2
青ねぎ	: 10g	水	: 大1
サラダ油	: 小1		



●作り方

- ①豚肉は細切り、ごぼうと白ねぎは輪切り、大根とにんじんはいちょう切り、さつまいもはあらわれ切り、青ねぎは輪切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を引き、①を炒めて【A】の水で蒸し焼きにし、【B】を加え炒める。
- ③4等分してラップに包む。

★ポイント

スープ玉にしやすいように、具材は小さくカット。さつまいもはじゃがいもに変えてもOK。

＼こんなパンがおすすめ／

●米粉食パン

米粉を使った食パン。独特の風味ともちもちの食感が具だくさんのスープにぴったり。

●ボンデケージョ

“ケージョ”はチーズのこと。たっぷりのチーズともっちり感が特徴。味噌と同じ発酵食品であるチーズが、豚汁と相性が良い。

～カレー風味でコクがアップ！～ 「ひき肉のトマトカレースープ玉」

●材料（4人分）

合挽き肉	: 160g	【B】	
塩	: 小1/2	水	: 大1
こしょう	: 少々	トマトピューレ	: 大1
ナツメグ	: 少々	トマトケチャップ	: 大1
にんにく	: 10g	カレー粉	: 大2
オリーブ油	: 小1	コンソメ	: 5g
【A】			
玉ねぎ	: 50g		
にんじん	: 30g	出来上がりに	
セロリ	: 30g	パセリとチーズ	

●作り方

- ①【A】とにんにくはみじん切りにする。
- ②合挽き肉に塩、こしょう、ナツメグをかける。
- ③フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて炒め、【A】と②を炒める。
- ④③に水を加え蒸し焼きにしてから、【B】を加えて炒める。
- ⑤4等分してラップに包む。

★ポイント

水分がでないよう、トマト缶ではなくトマトピューレを使いましょう。



＼こんなパンがおすすめ／

●フォカッチャ

イタリアを代表する食事パン。オリーブオイルを練り込んだ生地、薄い塩味がトマト系のスープと相性が良い。

●バンドカンパーニュ

フランス語で田舎を意味する食事パン。ライ麦や全粒粉を使用し、複雑な味のため、パンチがきいた個性あるスープと合う。

News Letter

～塩麴でうま味が熟成～

「きのこことアスパラガスの中華スープ玉」

●材料（4人分）

【A】	春雨	：	15g		
白ねぎ	：	25g	サラダ油	：	小1
しめじ	：	80g	卵	：	2個
アスパラガス	：	2本	ごま油	：	小1
			にんにく	：	1かけ
			豆板醤	：	小1/2
			水	：	大1
			塩麴	：	大1
			鶏がらスープの素	：	大1



●作り方

- ①白ねぎは輪切り、しめじは小房、アスパラガスは3cm程度に切る。春雨は熱湯で戻し、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を引き、卵を炒めて取り出す。
- ③そのフライパンにごま油、にんにく、豆板醤を炒め、【A】を入れて水で蒸し焼きにする。
- ④塩麴と鶏がらスープの素を入れ、春雨を加えて炒める。
- ⑤4等分してラップに包む。

★ポイント

春雨を加えることで、水分を吸わせる。塩麴をオイスターソースに変更するのも◎。

＼こんなパンがおすすめ／

●花巻

かわいらしい花型が人気の中国の蒸しパン。もっちりした食感が特徴。

●肉まん

やわらかい生地に具を包む蒸しパン。スープに不足しているたんぱく質を具材で補い、食べ応えもアップ。

「エブリフレッシュャス・ミニがあれば、たっぷり水を使うスープづくりに最適！いつでも温水が使えるのも嬉しいですね。自宅でもスープ玉を数種類ストックして、その日の気分やお気に入りのパンのおともにスープを楽しんでいます！

今回は、和・洋・中の3種類のスープと、パンペアリングを考案しました。ご紹介したペアリングのほかにも、例えば『地中海地方のピタパンサンドと中華スープ玉』や『トルコ名物のさばサンドと和風スープ玉』など、ボリューム感のあるサンドウィッチとの組み合わせで、さらに栄養たっぷりの食事に。ぜひご自宅でも気軽にパンペアリングを楽しんでみてください！



■ レシピ監修

料理研究家 山崎直子さん

ABC Cookingで講師を務めた後、「お料理初心者の方でも簡単に」をテーマに、おもてなし料理や、お菓子、パンを作るお料理教室を自宅で開催。少人数制でアットホームな雰囲気が大人気。毎月FMサルスにも出演中！

※取材をご希望の場合は広報事務局までご相談ください。



News Letter

製品詳細

浄水型ウォーターサーバー

「every precious mini (エブリィフレッシュ・ミニ)」について

“好きなときに好きなだけ”水道水を注ぐだけでおいしい水を楽しめる浄水型ウォーターサーバー。ウォーターサーバーの機能はそのまま、定額制でお得に。使いたい分だけ安心・安全な水をご利用いただけます。プロダクトデザイナー・安積 伸が手がけた、見た目にも美しく、使いやすいデザインでどんな空間にも馴染みます。

<製品スペック>

カラー：マットホワイト / マットブラック (2色展開)
サイズ：幅：250mm / 奥行：295mm / 高さ：470mm
重さ：8.3kg
タンク容量：冷水=0.8L / 温水=0.9L、貯水タンク容量：3.3L
消費電力：冷水=100W / 温水=200W



■ 公式サイトにて発売

- ・販売サイト：<https://every.precious.jp/>
- ・販売場所：every precious公式サイト
- ・プラン：レンタルプラン 3,300円(税込)/月
※販路によってプランや価格が異なる場合がございます。

～ユーザーの声～

とっても便利！！

初めて、ウォーターサーバーを使ってみました。場所も気にせず、すぐにお湯が出るので、朝忙しいときには凄く便利。子供も朝起きて白湯を飲んでるので沸かす手間のなく、嬉しい限りです。

いつでもホットもアイスも手軽

夏は麦茶を1日何回もたいて、冷やして冷蔵庫へ入れ、コーヒーを飲む度にお湯を沸かしていました。今はお茶をたくわらずらわしさやコーヒーの度の湯沸かしも無くなり快適です。お水の受け取り、保管もなく水が余ったり、足りなかったりもありません。

スタイリッシュ！

重さといい大きさといいコンパクトでスタイリッシュな所が気に入ってます。使い方も簡単だし、毎月届いていた大きなお水を持ち上げて設置する事等もしなくてよくなり、かなり助かっています。お家のお水で美味しい水が飲める手軽さも気に入っています。

会社概要

会社名：富士山の銘水株式会社 <<http://fuji-meisui.co.jp/>>
代表者：代表取締役社長 粟井英朗
所在地：山梨県富士吉田市上吉田4961番地1(本店・工場)/東京都中央区銀座1丁目16番1号(東京本社)
主な事業内容：ウォーターサーバー事業、宅配水の製造・販売及び輸出入に附帯又は関連する一切の業務

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

富士山の銘水 広報事務局 担当：松田・大内・石井
TEL：03-6261-7413 FAX：03-6701-7543 E-Mail: info@kmcpr.co.jp