

2024 年 12 月 9 日  
一般財団法人ベターホーム協会

## ベターホームのお料理教室の講師が監修 国産野菜使用のポタージュスープ 3 種を新発売

全国で料理教室を展開する一般財団法人ベターホーム協会（本部所在地:東京都渋谷区、理事長 大塚 義幸、以下 ベターホーム）は、ベターホームのお料理教室の講師が監修した「お料理教室の先生がつくった」レトルトシリーズの新商品として、12月25日（水）に『国産とうもろこしのポタージュ』『国産かぼちゃのポタージュ』『国産じゃがいものポタージュ』を発売いたします。

国産野菜を使い、粒や具は入れずなめらかな口あたり。手作りしたようなやさしい味わいのポタージュは、お子様からシニアまで、幅広い層の方におすすめ。朝食に、ランチに、ディナーの1品にと、食卓を彩ります。



### ■ 商品開発背景

ベターホーム協会は1963年に設立。長年に渡り料理教室や出版などを通して家庭料理を教え、食を通して健康で心豊かに暮らすためのサポートを行っています。料理教室の受講生は毎日の食事を手作りする意欲の高い傾向がありますが、近年、時短や備蓄などの目的から料理教室の受講生にもレトルト食品のニーズが高まっています。特にシニア層では、体調不良や介護のシーンなどでレトルト食品を活用しており、手作りに近い味わいの商品を求める声が寄せられています。その声を受け、この度、家庭的なやさしい味わいで、なめらかな国産野菜のポタージュスープを開発いたしました。

### ■ 『お料理教室の先生がつくった』レトルトシリーズ 国産野菜を使ったポタージュ 3 種の特徴 国産野菜を使用

食料自給率は先進国では極端に低い水準である日本。国産野菜を使用し、日本の農業を応援します。野菜以外の材料も、安定した入手がむずかしいもの以外は国産の材料を選んで使用しています。

### 家庭的なやさしい味わい

ベターホームのお料理教室の講師たちが監修。化学調味料は使わず、素材の味をいかした家庭的なやさしい味わいに仕上げました。粒や具を入れず、なめらかな口当たりです。

## ■お召し上がり方

袋のまま熱湯で4~5分温めるか、耐熱容器に移してラップをして電子レンジ(500W)で1~2分温め、お召し上がりください。お好みにクルトンやハーブ、スパイス、生クリームなどをトッピングしても。

## ■内容量

各1袋 160g

## ■価格

各税込 367円 (税抜 340円)

商品特徴	パッケージ	盛りつけ例 ※クルトン・パセリ・黒胡椒は商品に含まれません。
<p>『お料理教室の先生がつくった 国産とうもろこしのポタージュ』 国産とうもろこしに、ローストオニオンでコクをプラス。とうもろこしの香りと甘さが口の中に広がります。</p>		
<p>『お料理教室の先生がつくった 国産かぼちゃのポタージュ』 国産かぼちゃに、ローストオニオンで風味を加えました。ほっこりとしたかぼちゃのやさしい甘さ。</p>		
<p>『お料理教室の先生がつくった 国産じゃがいものポタージュ』 国産じゃがいもにたまねぎを合わせ、クセのない上品な味わいに仕上げました。小麦粉は使わず、でん粉でとろみをつけています。</p>		

## ■購入方法

●ベターホームの公式オンラインストア「ネットショップ」  
<https://net-shop.betterhome.jp/>



## ●お電話

ベターホーム協会 電話：03-3407-0471 [電話受付 平日 9:30~17:30]

●ベターホームのお料理教室 併設ショップ  
<https://www.betterhome.jp/school/map/>



【「お料理教室の先生がつくった」レトルトシリーズ】

ベターホームのお料理教室の講師たちが監修。生活者の目線から“健康”を大切に考えて開発し、試食をくり返して納得のいく味に仕上げています。できるだけ家庭で作るものに近い材料を使用し、お子様からシニアの方まで、家族みんなで楽しんでいただけるよう商品づくりをしています。シリーズに、カレー、ハッシュドビーフ、ミートソース、ちらしずしの素があります。

【一般財団法人ベターホーム協会】

1963年創立。以来60年以上にわたり料理教室や出版を通して食分野での消費者教育を行っています。「ベターホームのお料理教室」では料理と栄養の知識、食材の買い方や保存のしかた、環境のことなど食と暮らしについて総合的に教えています。

【本件に関するお問合せは】 一般財団法人ベターホーム協会 企画広報部まで  
〒150-8363 渋谷区渋谷 2-20-12 渋谷日永ビル 4F  
Tel : 03-3407-8712 (直通) Fax : 03-3407-0479 Mail : kouhou@betterhome.jp  
URL: www.betterhome.jp



以上