

2020年2月25日

平和食品 業務用新商品

～朝食ビュッフェ用、手間なし・時短調理のスープの素！～

計量いらず、スープジャーに1袋溶くだけで簡単に味が決まる！

## 「ビュッフェスタイル スープベース」

＜オニオンスープベース＞＜中華スープベース＞＜トマトスープベース＞

3月1日より全国で新発売

平和食品工業は、業務用新商品「ビュッフェスタイル スープベース」＜オニオンスープベース＞＜中華スープベース＞＜トマトスープベース＞を、3月1日より全国で発売します。

2020年東京オリンピック・パラリンピックや、その後も続くと言われるホテル需要の高まりで、ホテルの厨房では調理人やスタッフの人手不足が大きな課題となっています。平和食品が、朝の忙しい厨房へご提案する「**ビュッフェスタイル スープベース**」は、朝食ビュッフェに欠かせないスープの調理を、手間なし・時短・安定した美味しさで応援する、使いやすい液体タイプのスープの素です。計量いらず、スープジャーに1袋溶くだけで、簡単に味が決まります。

### 【商品特徴】

#### ◆＜ビュッフェスタイル オニオンスープベース＞

スープジャーに1袋溶くだけで簡単にスープが出来る。オニオンとビーフの旨味が凝縮した濃縮スープ。（具材なし）※玉ねぎやベーコンを入れていただくとより一層スープに深みが出ます。

#### ◆＜ビュッフェスタイル 中華スープベース＞

スープジャーに1袋溶くだけで簡単にスープが出来る。豚肉、鶏肉、オイスターの旨味が凝縮した濃縮スープ。（具材なし）※ワカメやねぎを入れていただくとより一層スープに深みが出ます。

#### ◆＜ビュッフェスタイル トマトスープベース＞

スープジャーに1袋溶き、トマト缶1缶を加えるだけで簡単にスープが出来る。トマトとチキンの旨味が凝縮した濃縮スープ。（具材なし）※玉ねぎやベーコンを入れていただくとより一層スープに深みが出ます。

#### 調理方法

3.8Lのお湯に、本品1袋入れて、合計4Lのスープが出来上がります。



玉ねぎやベーコンを入れていただくとより一層スープに深みが出ます。

※オニオンスープベース

調理方法

### 【商品概要】



商品名	内容量	荷姿	使用方法	参考ユーザー価格(1袋税別)	発売日	発売地区
ビュッフェスタイル オニオンスープベース	200g	200g×40袋	3.8Lのお湯に本品1袋を入れて、合計約4Lのスープができます。	220円	3月1日	全国
ビュッフェスタイル 中華スープベース	200g	200g×40袋	3.8Lのお湯に本品1袋を入れて、合計約4Lのスープができます。	220円		
ビュッフェスタイル トマトスープベース	200g	200g×40袋	3.8Lのお湯に本品1袋とトマト缶(ダイスカット400g)1缶を加えてご使用ください。	220円		

# 平和食品工業株式会社

東京本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力4-6-1

お客様からのお問い合わせ先：平和食品工業(株)本社

03(5752)5211

報道関係各位のお問い合わせ先：平和食品工業(株)総務部広報室

03(5752)5221 (担当/福岡)