

## みそポタパック [常温・フリーズドライ(ミニ)]

おいしくて、お手軽で疲れをホッと癒す みそポタ。

ギフトやお見舞い、ご自宅用に。



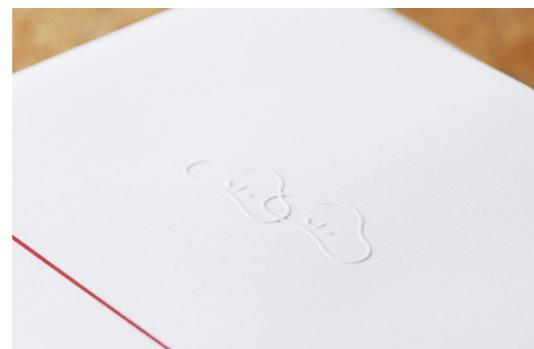
味噌ポタージュスープ「みそポタ」はオンラインストアからもお取寄せいただけます。食材との相性で選んだこだわりのお味噌と、野菜ポタージュの組合せを楽しんでいただける「味噌ポタージュスープ」をどうぞ賞味下さい。

内祝いやお見舞いとしてご利用いただくことが多いギフトをはじめ、定期的にお好みのみそポタをご自宅や離れて暮らすご家族や職場にお届けする「定期便ギフト」も大変ご好評をいただいております。



オンラインストア

<https://misopotakyo.com>



### みそポタ 3つのこだわり



#### 1. ヘルシー製法へのこだわり

食品添加物・無配合、塩味ひかえめに作っています。野菜などの素材の味に、お味噌のコクが溶け込んだ自然な味わいをぜひお楽しみください。



#### 2. 素材へのこだわり

国産や有機の野菜などこだわりの食材を使用します。  
主原料の野菜などの産地情報は、Webサイトで公開しております。  
・産地情報 <https://misopotakyo.com/origin/>



#### 3. 簡単・お手軽さへのこだわり

常温パックは、常温で保管でき、パックは袋のまま電子レンジで温められ、ハサミを使わず手で簡単に開けられる便利なものです。また再加熱をせずに冷製スープとしてもお楽しみいただけます。  
フリーズドライもお湯や水を注ぎ豆乳や牛乳でのばすと美味しいお召し上がりいただけますので、常備されると体力や時間に余裕がない時の心強い味方になります。非常食やヘトヘト時の非常食にもどうぞ。

### おうちでみそポタ アレンジレシピ

ほうれん草と豆乳の緑のみそポタ(フリーズドライ)  
ほうれん草のキッシュ

材料(1人前)／ほうれん草と豆乳の緑のみそポタ(フリーズドライ)1パック、ベーコン20g(約1枚)、バター5g、たまご1個、牛乳 100cc、[キッシュソース用]ピザ用チーズ大さじ1、[トッピング用]ピザ用チーズ適量



- [1]ベーコンを幅1cmに切る。
- [2]ココット皿(耐熱容器)にベーコン、バター、牛乳、ほうれん草と豆乳の緑のみそポタ(フリーズドライ)1パックにを入れて電子レンジ600wで約1分加熱し、よく混ぜる。
- [3]2にたまごと、ピザ用チーズ大さじ1を加えて更に混ぜる。
- [4]トッピング用のピザ用チーズをお好みの量かけて、200°Cに予熱したオーブンで18~20分焼く。

ごほうびの黄金  
さつまいも&カボチャパンケーキ

材料(1人前)／みそポタ「ごほうびの黄金」1袋、大豆粉と米粉のパンケーキミックス1袋(200g、他のパンケーキミックスでもOK)、卵 1個、サラダ油 30g、バター 適量



- [1]ボウルにパンケーキミックスを入れて卵とみそポタ、サラダ油を加えて溶く。
- [2]テフロン加工のフライパンに油をひかずり[1]をお玉で流し入れて両面焼く。
- [3]お皿に盛り、バターを添える。

他にもアレンジレシピが多数掲載されています。

<https://recipes.misopotakyo.com/>

MISO POTA  
KYOTO

はじめてが、  
なつかしい。  
みそごころ、  
みそからだ。



# 日本のスローなソウルフードを、毎日のファストフードに。

食卓に並ぶお味噌汁は、古来から日本のソウルフードです。私の思い出の中で、母が作ってくれたお味噌汁は深く記憶に刻まれています。今でもお味噌はカラダを癒してくれるだけではなく、心までホッとさせてくれる大切な存在です。

しかし最近、お味噌汁を取り巻く状況が大きく変化しつつあります。食の欧米化が進み、「パンと合わない」「パスタだったらスープ!」というように、洋風スープが代わりに選ばれるようになり、自然とお味噌汁をいただく機会が減りました。そして今ではお味噌汁を週に一度も口にしないということも珍しくありません。

お味噌汁は、このまま少しずつマイナーなものになっていってしまうのでしょうか。

パンや洋食にも合うように、もっと自由な発想で「お味噌とスープの組合せ」を考えれば、私たちをホッとさせてくれる「新しいみそスープ」ができるのではないか?

そんな想いから、MISO POTA KYOTO が誕生しました。

MISO POTA KYOTO が作る味噌ポタージュスープ「みそポタ」が目指したのは、洋食やパンと組合せても食べやすいスープ。

野菜がたっぷり溶け込んだスープにお味噌の旨味やコクが加わった、全く新しい「飲む食事」です。お味噌の味でホットする気持ちや口の中に広がる旨味はそのままに、しかし野菜をスープに溶け込ませることで、カラフルで華やかな全く新しいイメージの「みそスープ」が誕生しました。

更に「忙しい人ほど健康面に気を付けてほしい。栄養ある食事としてみそポタを気軽に召し上がっていただきたい。」という想いから具材、加工の製法、いただく際の利便性にも注目。

有機や国産などの安心な素材を使い、ヘルシー製法にこだわり、さらに電子レンジで温められ、冷蔵庫で冷やせば冷製スープとしても楽しめるような便利なパック商品も開発。ご高齢の方や小さいお子さまにも安心な、塩味控えめのフリーズドライも完成しました。

そして引き続き、みそポタをヘルシーに、もっと多くの皆様にお届けできるよう日々新たな取り組みにチャレンジしています。

近年のデータ<sup>\*</sup>では、お味噌自体の生産量が著しく落ち込んでいるという結果も出ています。〔※全国味噌工業共同組合連合会発表データより〕

私たちは、味噌ポタージュスープ「みそポタ」をお届けすることで、再びお味噌の良さを思い出して、ホットする気持ちをスープと一緒に味わっていただきたいと思っています。

この取組みが水面に「波紋」と落ちる一滴のように大きな波紋となって、100年先の未来でもお味噌が身近なものであるよう、これからも新しい提案を続けていきます。

MISO POTA KYOTO 運営  
素直な力株式会社  
女将 床 美幸



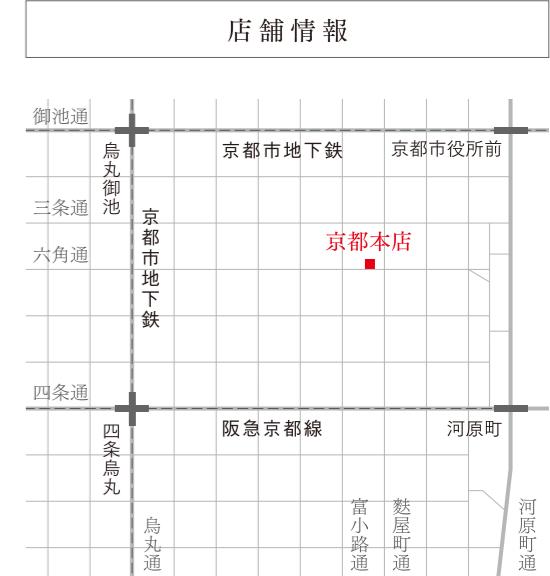
オープン以来、ヘルシーなスープ、パンに合う話題のみそスープとして多くのメディアに取り上げて頂きました。

雑誌・ムック・新聞／あまから手帖、クロワッサン、HERS、女性セブン、JAPAN MISO PRESS、25ans、BRUTUS、CREA、GINGER、Leaf、Imaga Mook、Meets、SAVVY、DIME、Hanako、からだにいいこと、週刊女性、赤ちゃんが欲しい 等

テレビ／関西テレビ「やすとも・友近のキメツケ!※あくまで個人の感想です」、朝日放送「なるみ・岡村の過ぎるTV」、毎日放送「ミント!」、日本テレビ「ヒルナンデス!」、朝日放送「おはようコールABC」、朝日放送「おはよう朝日です」、読売テレビ「す・またん」、フジテレビ「ノンストップ!」、NHK「あさイチ」、日本テレビ「news every.」、関西テレビ「雨上がりのナニモン!?」等

ラジオ／ J-WAVE「POP UP!」、MBSラジオ「上泉雄一のええなぁ」、ABCラジオ「おはようパーソナリティ道上洋三です」等

Web／ eo光チャンネル「ゲツ→キン」、JR東海ツアーズ「京都のスープコレクション」、ことりっぷ、箱庭 haconiwa、ELLE gourmet 等



京都本店  
tel 075-754-8630  
〒604-8073  
京都市中京区六角通  
富小路東入大黒町 88 番地 1 階



オープン時間や定休日などの詳細、その他のお取扱い店舗や、オンラインストアでの販売情報は  
こちらから <https://misopotakyoto.jp/shop/>



ポップアップなどイベントスケジュールはこちらから  
[https://misopotakyoto.jp/event\\_info/](https://misopotakyoto.jp/event_info/)

公式サイト・SNSからも最新メニュー・役に立つコラムなど  
多彩な情報をお届けしています。

<https://misopotakyoto.jp/>

@misopotakyoto

@MISOPOTA\_KYOTO

@misopota\_kyoto