

みそポタパック

[常温保存]

お手軽で疲れを
ほっこり味のみそポタ。
ギフトやお見舞い、
ご自宅用に。



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」をどうぞご賞味下さい。

お気軽に腸活や温活ができる調整食として、また不調な時の緊急食として常備いただいたり、御祝、内祝、御見舞、お中元、御歳暮などのギフトとしてご利用いただいている。



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、お味噌が溶け込んだ自然な味わいをお楽しみください。



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.jp/origin/>



3. 簡単・お手軽さへのこだわり

常温で保管でき、パックは袋のまま電子レンジや湯煎で温められ、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。
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。
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



きみ待つ花火
冷製のトマト豆腐

材料(1人前)／みそポタ「きみ待つ花火」1袋、絹ごし豆腐 1/4丁、エクストラバージンオリーブオイル 小さじ1、岩塩 少々、刻み大葉

- [1]豆腐を食べやすい大きさにカットする。
- [2]パウチごと冷やしておいたきみ待つ花火を注ぐ。
- [3]豆腐を入れ、エクストラバージンオリーブオイルと岩塩を入れて味を整え、大葉を添えて完成。



ちしお廻るセピア
焼きおむすび入りの
ボリューミー・
ごぼうみそポタ

材料(1人前)／みそポタ「ちしお廻るセピア」1袋、玄米おむすび（「生姜と昆布の玄米おにぎり」など海苔なしのもの）1個、ゴマ油 小さじ1、三つ葉や刻み青ネギなどの薬味 少々

- [1]フライパンにごま油を熱しておにぎりの両面を焦げ目がつくまで焼き、器に入れる。
- [2]みそポタを温めて、焼きおにぎりの上からかける。
- [3]薬味をのせる。

他にもアレンジレシピが多数掲載されています。
<https://misopotakyo.jp/recipe/>



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。

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が加わった、全く新しい「飲む食事」です。お味噌の味でホッと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「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。

有機や国産などの美味しい安心な素材を使い、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。

この取組みが水面に「ポタリ」と落ちる一滴のように大きな波紋となり、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／ anan、関西ウォーカー、with、SPRING、ヴァンサンカン、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、Lmaga 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／フジテレビ「めざましどうび」、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



最新メニュー や 役に立つコラム
多彩な情報をお届けしています。

OFFICIAL SITE

公式サイト

<https://misopotakyoto.jp/>



ポップアップなどイベントスケジュールはこちから
https://misopotakyoto.jp/event_info/

AMAZON STORE

アマゾンストア

<https://amazon.co.jp/misopotakyoto>



SNS

@MISO POTA KYOTO

@misopotakyoto

@MISOPOTA_KYOTO

@misopota_kyoto



MISO POTA KYOTO

by 素直な力株式会社

〒604-8006

京都市中京区下丸屋町390-2 QUESTION内