

お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

〒650-0024
兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階
TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992
担当:坂元 賀前 塩崎 木村 近藤 橋谷

ビストロの味 職人のスープ



レトルトスープを使って簡単に美味しく!!

毎日のテーブルにいっぱいのしあわせを!「ビストロの味 職人のスープ」でつくる簡単アレンジレシピをご紹介します。スープにショートパスタを入れて、スープパスタにアレンジしてみましょう!体が温まるメニューです!!

スープファルファレ

ボルカノ しあわせスープ



ミネストローネとは、『具たくさん野菜スープ』という意味。その名の通り、**たっぷりの野菜**とベーコンにトマトのさわやかな酸味が加わりました。

温めたスープに茹でたファルファレを入れるだけ! スープパスタの出来上がりです。『ビストロの味 職人のスープ』は**具が大きい**ので、食べごたえも十分!!

ファルファレ

ファルファレは、イタリア語で蝶のことでかわいらしい見た目が特徴の目で楽しむパスタの1つです。

また中心とその他の部分では厚みが違うので、茹であがった時に**違う触感**を楽しむことができます!!

スープに浮かせたり、サラダに入れて目で楽しむ他、その形状からソースに絡みやすい為、クリーム系のパスタ料理にも合います!!是非お試しください!!



ボルカノパスタソース



シェフのこだわり 神戸ビストロ発のパスタソース!!



和風きのこ

しいたけ、ひらたけ、えのき、エリンギの4種のきのこがたっぷり入っています!!
キノコをバターで炒め、しょうゆ風味に仕上げました。
81kcalでとってもヘルシーなソースです。

明太子クリームソース

富山の天然水を使用し、明太子と新鮮なきのこを使用しクリームソースで仕上げたパスタソースです。
辛すぎることなく、お子様でも食べやすいまろやかな味が好評です。



社員の紹介

ボルカノ食品事業部 北陸工場
パスタ製造管理の毛利です!

製造管理で2年目となりました。製造目線からの経験を活かし、いかに効率よく製造するかを求められ日々奮闘しております。
ウインタースポーツシーズンですね!今年は子供たちにもスキーを本格的に教えようか、それとも雪まみれになって転げ落ちるか、まあ楽しくやれば良いですね!この雪が豊富な水となり、その水で作ったスパゲッティをどんどん提供して行きたいです!『ボルカノさんどこで売っていますか?』『ボルカノパスタ下さい』など、指名買いして頂けるようにこれからも頑張ります!

