



## 夏の新しい食習慣。人気の「冷やしコーンスープ」知っていますか？

蒸し蒸しとした梅雨が明けると本格的な夏が到来します。毎年、暑い季節になると食欲が落ちて、冷やし中華や冷やしうどんなど、冷たくて口当たりのいいものが食べたいという人も多いはず。そんな夏の食事の新習慣になりそうなのが、「冷やしスープ」です。

レストランの前菜としてヴィシソワーズなどの冷たいスープを口にする機会がありますが、最近では缶で手軽に飲める商品が登場したことで、寒い季節に“温まるもの”というスープの認識を変える、「冷やしスープ」の人气が高まりをみせています。2012年より発売を開始したポッカサッポロフード&ビバレッジの冷製缶スープは7年で8倍の伸張を続けています。

じっくり冷製缶スープ出荷量推移



出典：ポッカサッポロフード&ビバレッジ出荷実績（各年2月～9月）

その背景には夏の暑さの長期化の影響が考えられます。気象庁のレポートによると、1930年から現在にかけて、**最高気温が35℃を超える猛暑日は10年あたり、0.2日の割合で増加**。また、**最低気温が25℃を超える熱帯夜は10年あたり1.7日の割合で増加を続けています**。

ポッカサッポロフード&ビバレッジの冷製缶スープのなかでも人気の「じっくりコトコト冷製コーンポタージュ」はスーパー・スイートコーンと北海道産クリームを使用し、丁寧に仕上げたコーンたっぷりのスープに、シャキシャキ食感のコーン具材を合わせた冷たい缶入りのコーンポタージュです。

スープのおいしさや具材入りならではの食感を楽しみながら、小腹を満たすことができるので、食べる元気がない日、忙しい朝や暑い日のランチなどにも便利。滑らかな口当たりでサラッと飲めるので、子どもから高齢者まで、幅広い年代の食習慣に取り入れやすいのも特徴です。

## お店でも味わえる！「冷やしスープ」をアレンジした夏メニュー

冷やしたスープをそのまま飲むだけでなく、アレンジレシピも注目されています。2018年には「よく冷やした市販のコーンクリームスープにめんつゆを入れて、蕎麦につけて食べる“冷やしコーンスープ蕎麦”がおいしい！」とTwitterで話題に。そこで、ポッカサッポロフード&ビバレッジは「冷やしスープ」の食習慣を拡げるために、今年の夏、2つの人気麺屋さんコラボして、期間限定で「冷やしスープ麺」を提供します。

## ●富士そばコラボ



商品名: 冷製コーンポタージュそば

金額: 420円(税込)

提供店舗: 代官山店、歌舞伎座前店、代々木店、  
大井町駅店、三田店

「富士そば」では、Twitter で話題になったレシピをもとにアレンジした「冷製コーンポタージュそば」がメニューに登場。「富士そば」独自のオリジナルそばに「じっくりコトコト冷製コーンポタージュ（缶スープ）」を麺つゆ代わりにして、さらに「じっくりコトコト濃厚コーンポタージュ（箱スープ）」の素をかけ、パセリをトッピング。従来のそばの概念をくつがえすような一品です。コーンポタージュのダブル使いの甘さがやみつきになるという新感覚の味をぜひ店頭で！ オクラや高菜など野菜を増やして家庭でも再現できるようなアレンジレシピの提供や、各店の店長オリジナルレシピも登場予定です。



## ●麺屋武蔵コラボ



商品名: 冷製メインポタージュ

金額: 1000円(税込)

提供店舗: 浜松町 麺屋武蔵 浜松町店

「浜松町 麺屋武蔵 浜松町店」では、「冷製メインポタージュ」が登場。「じっくりコトコト冷製コーンポタージュ」にとろろこし油と、こちらもダブルのコーンの旨みがスープから感じられる一品で缶スープを使ったとは思えない本格的で意外性のある味わいです。トマト、グレープフルーツ、オレンジを使用し、彩りもよくビジュアル的にも夏のさわやかさを感じさせ、女性にも人気になりそう。食べ応えも十分あるので、ビジネスマンのランチタイムにもぴったりです。



### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社エムスリー・カンパニー

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-2-9 小林ビル4F

TEL:03-5768-5807 / mail:m-usami@m3com.jp