

このプレスリリースは発表元による原稿をそのまま掲載しています。内容についてのご質問などは発表元に直接お問い合わせください。

2024年01月12日掲載

シェアする

ポスト

LINEで送る

卓越したEU産トマト保存食品 レッドゴールドフロムヨーロッパで寒い季節も暖かく

2024年1月12日 東京 ヨーロッパ産トマト缶で作るnewトマトスープレシピ

ナポリ、イタリア, 2024年1月12日, /PRNewswire/ -- 寒い日に湯気のたつ温かいトマトスープが飲みたくても、新鮮なトマトが手に入らないかもしれません。そんな時には**トマト缶**という便利な材料でこの簡単なスープが作れます。

RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



私共のトマトは、地中海の太陽の光が降り注ぐ完熟のピークに収穫されるので、美味しさは格別です。多くの野菜は生で食べるのが一番ですが、トマトは生のときよりも缶詰にした方が高レベルの**リコピン(抗酸化物質)**を摂取できます。

この簡単なスープレシピは、オーガニックトマト缶とクラシックな野菜のソテーを組み合わせ、味の層を作り出しています。トマトペーストをキャラメリゼすると、スープに素晴らしい深みが生まれます。

簡単トマトスープ

材料：6-8人分

- 粗みじん切りにした玉ねぎ 大1個
- 皮をむき粗みじん切りにした人参 大3個
- 粗みじん切りにしたセロリ 2本
- エクストラバージンオリーブオイル 70ml + 食前にかける分
- 塩 大匙1と1/2
- トマトペースト 大匙2
- 皮むきホールトマト缶（漉さないでジュースごと） 400g×2個
- 水 600ml
- グラニュー糖 小匙1/2
- 粉末黒胡椒 小匙1
- 唐辛子フレーク 一つまみ（お好みで）
- 仕上げ用フレッシュバジル(お好みで)

作り方:

- フードプロセッサーで、玉ねぎ、人参、セロリを粗いペースト状になるまで攪拌します。
- 大鍋にオリーブオイルを入れて中火にかけ、熱したら①のペーストと塩を加え、約10分、きつね色になるまで頻繁にかき混ぜながら調理します。
- 中火にしてトマトペーストを加え、2分間かき混ぜます。
- トマト缶と水を加えてかき混ぜます。弱火にして10分間、もしくはトマトが煮崩れ始めるまで煮ます。



岩手のプロゴルファー米澤蓮を応援する特設サイト

【広告】



「物流の2024年問題」知っていますか？

【広告】



岩手で就職したい人へ～お役立ち情報～(2024年3月版)

【広告】



教えてメジャーリーガー、全国から質問募集中！

特集



パリ五輪、注目の話題が満載のビジュアルニュース

広告



いわて旧村巡り～かつてあった642村の話題を掘り起す

特集



育てよう災害救助犬プロジェクト

【広告】

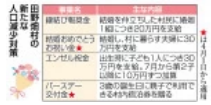


私たちのウェブページができたぞ！

企画



あなたの自慢のペットの写真を投稿してみませんか



人口減少対策
に「結婚祝い
金」

06/22



県高校総体・
22日の結果速
報

06/22

東北の祭りデ
ザインの限定
缶

06/22

トラウトサー
モンPRへまつ
り

06/22

動画 カヌー代
表がバリへ出
発

06/22

5. 黒胡椒、グラニュー糖、唐辛子フレーク（お使いになる場合）を加え、木のスプーンでトマトを潰しながらよくかき混ぜます。トマトをつぶし続けながら、さらに20分間煮込みます。最後に調味料で味をととのえます。
6. ⑤をブレンダーに移し、滑らかになるまで攪拌します(又は、スティックブレンダーで鍋の中で処理)。
7. お好みでフレッシュバジルを飾り、オリーブオイルを振りかけてお召し上がりください。

Enjoy. It's from Europe!

更なる情報はこちらから:

<https://www.redgoldfromeurope.jp/>



写真 - https://mma.prnasia.com/media2/2186813/VISUAL_ASIA.jpg?p=medium600

写真 - https://mma.prnasia.com/media2/2186815/Footer_JP.jpg?p=medium600



PR Newswire

1954年に設立された世界初の米国広報通信社です。配信ネットワークで全世界をカバーしています。
Cision Ltd.の子会社として、Cisionクラウドベースコミュニケーション製品、世界最大のマルチチャネル、多文化コンテンツ普及ネットワークと包括的なワークフローツールおよびプラットフォームを組み合わせて、様々な組織のストーリーを支えています。 www.prnasia.com

アクセス上位

ホテル福乃屋、破産開始決定

06/21

盛岡に動物愛護センター建設

06/21

盛岡南が男子400リレーV2

06/22

東北の祭りデザインの限定缶

06/22

大谷が2試合連続の22号2ラン

06/22

トラウトサーモンPRへまつり

06/22

+ もっと読む

会社案内 採用情報 投稿規定 広告料金のご案内 各種申請・後援・二次利用 リンクについて 個人情報保護について 特定商取引について

紙面、取材

読者係

☎ 019-654-1208

(平日 9:00 - 17:00)

dokusya@iwate-np.co.jp



著作権

総合メディア局
コンテンツ事業部

(平日 9:00 - 17:00)

chosakuken@iwate-np.co.jp



> 記事・写真等の二次利用

> クリッピングのご案内

新聞購読・配達

販売局販売部

☎ 0120-240-840

(平日 9:00 - 17:00)

hanbai@iwate-np.co.jp



> 購読申し込み

広告事業

広告の問い合わせ

総合ビジネス局広告部

☎ 019-653-4118

(平日 9:00 - 17:00)

koukoku@iwate-np.co.jp



事業の問い合わせ

総合ビジネス局事業部

jigyoubu@iwate-np.co.jp



> 後援申請書

ホームページ

総合メディア局
デジタル戦略部

center@iwate-np.co.jp



47NEWS 参加社

北海道新聞 | 室蘭民報 | 河北新報 | 東奥日報 | デーリー東北 | 秋田魁新報 | 山形新聞 | 福島民報 | 福島民友新聞 | 産業経済新聞 | 日本経済新聞 | ジャパンタイムズ | 下野新聞 | 茨城新聞 | 上毛新聞 | 千葉日報 | 神奈川新聞 | 埼玉新聞 | 山梨日日新聞 | 信濃毎日新聞 | 新潟日報 | 中日新聞 | 中部経済新聞 | 伊勢新聞 | 静岡新聞 | 岐阜新聞 | 北日本新聞 |