



リュックおすすめの
美味しいフランス食材



Soupe de poissons traditionnelle スープ・ド・ポワソントラディショナル



南仏屈指の漁港
＝セートのスープ
& ルイユメーカー
が製造

初代オーナーはセート
でレストランのシェフをして
いました。

現在はそのレシピを継
承し、プロヴァンスの豊
富な野菜と地中海の幸
を組み合わせたスープ
を生産しています。



* 材料の一部に
エビ・カニを含む

高級な白身魚
の旨みが凝縮
されたスープ
です



マアジ

日本でもおなじみ
の青魚。関あじな
どは高級魚として
も有名

ホウボウ

タイに似た上品で
コクのある魚

イサキ

刺身や塩焼きで日
本でも親しまれて
いる魚

スープ・ド・ポワソンの おいしい食べ方

そのままスープとしてお召し上がりになる場合は水で薄
めて(1本あたり水 330cc)お召し上がりください。

前日の残りなどの少し固めのライスでリゾットに。エビや
魚貝類を足し、ブイヤベース風にしても、
パスタとからめてもおいしくいただけます。



フランス風に食べるなら...

ルイユ、アイヨリをバゲットに塗って
浮かべるのがフランス流です。



アイヨリとは...

南仏プロヴァンスの
代表的なソースで、

にんにく風味のマヨネーズです。
サンドイッチに塗ったり、ゆで卵、
野菜、蒸した魚・焼き魚、ロースト
チキンなどにも大変よくあいます



ルイユとは...

南仏ではスープや
ブイヤベースに欠
かせないとうがらし入りのにん
にくマヨネーズです。スープだ
けでなく、蒸した魚料理やゆ
で野菜・野菜スティックにも非
常によくあいます

ブイヤベースに

エビや魚貝類などの具を加え
て本格的ブイヤベースもあつ
という間に作れます。



リゾットに

少し固めのライスをオリーブオイルで炒め、
一緒に少し温めるだけ。最後にパルメザンチ
ーズを振り掛ければ、レストランの味のリゾッ
ト完成です!

お問合せ先 : 株式会社オリーヴドゥ リュック
TEL 042-439-6751 FAX 042-499-7751