

信州・小諸



ヴィシソワーズ Vichyssoise 風

御牧ヶ原ポタージュスープ

フランスのほぼ中央に位置する VICHY という街がゆかりのジャガイモとポロねぎの冷製スープがヴィシソワーズです。

小諸も日本のほぼ中央にあり、知る人ぞ知るジャガイモの産地です。御牧ヶ原(みまきがはら)の**有機質を多く含む重粘土質**の土から作られる白土馬鈴薯(はくどばれいしょ)の味は天下一品で、そのジャガイモからこのスープは作られています。栄養面からもすぐれものです。



冷製スープとしてもポタージュとしてもどちらでも美味しく召し上がれます。もともとは夏の暑さで食欲がないときフランスではこのスープが飲まれていたとか。フランスと小諸の食文化はとても似ています！

小諸商工会議所が手掛けるこの白土馬鈴薯のスープは**フランスの香り**がする、身体に優しいスープです。夏は冷たい牛乳を少し加えてもよし、冬は暖めてバターを落としてもよし、、、食べ方はお好みに合わせて自由にアレンジできます。

災害時もライフラインが遮断されていても そのまま召し上がれるのでとても便利。安心をご提供します。またご高齢の方で噛むことが不自由でも栄養を確保できます。美味しいだけじゃないこの小諸の贅沢を是非お試しください。

料金表 一袋から何袋でも可能です。

御試し一袋	料金: 230 円	+送料スマートレター180 円	合計 410 円
2袋の場合	460 円	+送料スマートレター180 円	合計 640 円
3袋から5袋	230 円×個数	+送料 ビジネスレター370 円	
10袋	230 円×10	+送料ゆうパック 750 円	合計 3050 円
40袋(商工会議所より直送になります)	一袋 220 円	+送料 700 円	合計 9500 円

お振込先はご注文をいただきましたら メールにてお知らせいたします。お振込が確認でき次第、発送となりますので ご理解のほどお願いいたします。

(三菱 UFJ 銀行 または ゆうちょ銀行になります。一部 paypay 対応あり)

* *ご紹介、リピーター割引を設定してます。遠慮なくお問い合わせください。

ご注文は Facebook/ Instagram millejoiesplanning

メール✉ france@bonjour-mjp.com 担当:佐藤

ミルジョワ企画 www.bonjour-mjp.com

