

## すっぽんに人生を賭ける人の一途な情熱

### そこから、おいしいすっぽんスープが生まれてきた



本物を追いかけ続けて35年  
すっぽんスープは女性にこそ  
飲んでもらいたい

麻布小銭屋 岩田良雄

すっぽんの料理人であり本商品の開発者の岩田良雄さんはこの道35年。すっぽんに関するあらゆることを研究してきた。

すっぽんは高級料理だが、岩田さんは誰でも手軽に楽しんでもらえるようにと研究を重ね、うまさの素である「アミノ酸」を充分引き出した和風スープを完成した。これが美味しいだけでなく身体にも良さを実感できると、評判を呼んでいる。すっぽんの真の魅力は高タンパク低カロリーで細胞を活性化し、それ

に加えてゼラチン質による美容効果も期待できる。

「お肌への影響はすぐに表れます。女性の方は敏感ですから毎日鏡の前に立つことが楽しくなります。すっぽんは女性の笑顔まで生み出す理想的な食材、美食の頂点です」

女性にこそすっぽんスープを飲んでもらいたい。永年そう考えてきた岩田さんが満を持して開発した、それが「麻布小銭屋すっぽんスープ」だ。

### すっぽん養殖の権威

熊本県 井寺すっぽん養殖場

「水・餌・環境にこだわった自然型養殖場で一年の半分は冬眠させ、3年かけて育てています。身がしまつて旨みは濃いけれども臭みが無く、煮たときにアクが出ない。それがうちのすっぽんの特徴ですね」と井寺登さん。

堂々として力強い井寺さんのすっぽんは、素材を熟知した一流の料理人たちの間で憧れの最高級品として知られている。



### すっぽん雑炊

#### 作り方

すっぽんスープ缶(1人前190g)を人数に合わせて鍋に空け、軽く煮立ったところへ細切りにした野菜(白菜、長ねぎ、しいたけ等)を入れます。火が通ったら、水洗いしたご飯を入れて2~3分炊き、生卵を入れてとじればできあがりです。お好みによって、三つ葉や万能ネギを散らすとより一層おいしくお召し上がりいただけます。



### すっぽんスープ

#### 作り方

すっぽんスープ缶1本(1人前190g)を鍋に空け、軽く煮立ったところへ細切りにした野菜(白菜、長ねぎ、しいたけ等)を入れ、再び煮立たせます。火が通ったらできあがりです。



### すっぽんスープ鍋

#### 作り方

すっぽんスープ缶1本(1人前190g)を人数に合わせて鍋に空け、煮立ったところにお好みの材料を入れ、軽く火を通します。お好みに合わせて、焼きネギ、もち、うどん等を入れていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。寄せ鍋やうどんすきにも是非、お試しく下さい。



コラーゲンがうれしい、低カロリー、  
ゼロ脂質のヘルシースープです

合成着色料、合成保存料、合成甘味料は一切使用しておりません。

麻布小銭屋 すっぽんスープ

1ケース(190g×30缶入り)

10,395円(税抜9,900円)

※1缶あたり346円(税抜330円)

●ご注文・お問い合わせは

# Iwatani

岩谷産業株式会社

健康産業部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL.(03)5405-5845

お問合せは ☎ 0120-182-258