



ごろごろ野菜でおかずいらず

野菜を楽しむ スープ食

野菜を楽しむ3つのポイント

01

1日に必要な野菜量の
1/2^{※1}が摂れる

成人の1日の野菜摂取量の目安は350g^{※2}！普通の食生活に+αして健康のために野菜を摂る習慣を身につけられます。

※1 野菜の使用量：加熱前175g以上
※2 出典：厚生労働省「21世紀における国民健康づくり運動〈健康日本21〉」

02

スープ食1食分で
15種類以上の野菜

自分でたくさんの種類の野菜を1回の食事で摂るのは難しいですね。野菜を楽しむスープ食なら1食15種類以上、12食セットで30種類以上の野菜に出会えます！

03

1食あたり
塩分**2g**以下

「減塩のコツは汁を残す！」ですが、スープまでお楽しみいただけるよう塩分2g以下に調整しました。塩分控えめの優しいお味が野菜のうま味を引き立たせます。

メニューは全部で12種類！詳しくは中面でご紹介

全部で約30種類の野菜に出会える



和風
かつお出汁のヘルシー豚汁

カロリー	151kcal
塩分	1.9g
たんぱく質	9.4g

免疫力を高めるビタミンA、ビタミンCの豊富なかぼちゃ、ちんげん菜、大根、いんげんや体を温めるねぎを使用しているため、風邪予防にぴったり！



クリームベース
チーズ風味のクリームほうれん草

カロリー	248kcal
塩分	1.6g
たんぱく質	8.8g

貧血予防に良い鉄や葉酸が豊富なほうれん草をベースに、鉄の吸収を良くするビタミンCが豊富な野菜をたっぷり使っています。



クリームベース
甘くてなめらかコーンチャウダー

カロリー	242kcal
塩分	1.5g
たんぱく質	8.1g

肌にハリとツヤをもたせ、骨や筋肉を丈夫にするコラーゲンの合成を助けるビタミンCが豊富な野菜を使用。アンチエイジングに役立つスープ食。



ブイヨン
うまみ溶け込むミックス野菜

カロリー	182kcal
塩分	1.7g
たんぱく質	6.7g

疲労回復に良いビタミンB群が豊富な野菜と、女性に嬉しいビタミンCと鉄分豊富なブロッコリー、老化予防に良いカロテンを含むにんじんも入ったミックス野菜。



トマトベース
トマトであっさりミネストローネ

カロリー	198kcal
塩分	1.7g
たんぱく質	7.6g

肌荒れ予防が期待されるリコピンが豊富なトマトをベースに、免疫力UPに良いブロッコリーやキャベツを多く使用しています！



クリームベース
あさりのクリーミークラムチャウダー

カロリー	286kcal
塩分	1.5g
たんぱく質	10.3g

肌を健康に保つビタミンCや、抗酸化作用で美肌に良いカロテンを含む野菜をたっぷり使用した健康肌に良いスープ食。



和風
まろやかほっこりごま豆乳

カロリー	183kcal
塩分	2.0g
たんぱく質	10.1g

胃に優しい成分を含むキャベツと消化酵素を含む大根で、消化に優しいスープ食。疲れた体には、疲労回復に良いコーンがぴったり。



カレー味
ごろごろ野菜カレー

カロリー	316kcal
塩分	2.0g
たんぱく質	8.7g

肝機能を高めたり、食欲不振や冷え性に良いとされているカレー粉に含まれるスパイス。彩り豊かなバランスの良い野菜のスープ食。

バラエティ豊かな12種類のメニュー



ブイヨン
香り立つ3種のきのこ

カロリー	126kcal
塩分	1.9g
たんぱく質	8.6g

骨を丈夫にするビタミンDが豊富なきのこを3種類使用した、旨味がぎゅっとつまったスープ食。



和風
ホッと染みる和風生姜

カロリー	176kcal
塩分	1.8g
たんぱく質	9.2g

脂肪燃焼に良い成分が豊富な生姜と、燃焼を助けるビタミンB群を含む野菜を使用したダイエットに役立つスープ食。



トマト&デミ
深いコクと味わいビーフシチュー

カロリー	199kcal
塩分	1.7g
たんぱく質	10.0g

むくみを解消するカリウムが豊富なじゃがいもやトマトを使用し、赤ワインでコクを加えた大人なスープ食。



かぼちゃ
濃厚ほくほくかぼちゃポタージュ

カロリー	158kcal
塩分	1.0g
たんぱく質	7.7g

免疫力を高めるβ-カロテンが豊富なかぼちゃをベースに、疲労回復に良いコーンや玉ねぎを使用したスープ食。

- A** パターン：豚汁、ミネストローネ、クリームほうれん草、クラムチャウダー、コーンチャウダー、ごま豆乳、ミックス野菜、野菜カレー
B パターン：豚汁、ミネストローネ、クリームほうれん草、クラムチャウダー、3種のきのこ、ビーフシチュー、和風生姜、かぼちゃポタージュ

・12食セット ※12種類の味をまとめてお届け
 …7,884円(税込)

・8食セット
A パターン …5,292円(税込)
B パターン …5,292円(税込)

・2人用 (8食×2)
A パターン …10,584円(税込)
B パターン …10,584円(税込)
 ※2人用…各メニュー2食ずつお届け

長期間保存OK!好きな時に食べられる

冷凍で

まとめてお届け

容器のままレンジで

チンするだけ!



※写真は8食セット(Aパターン)



賞味期限

冷凍3ヵ月以上

容器サイズ

縦15cm×横18cm×
高さ5.5cm



※温め後の盛り付けイメージ
 (ミックス野菜)

お客様の声

塩分が調整してあるにもかかわらず、とても美味しいことにびっくりしました。何種類か食べてみましたが、味付けがしっかりしていたので健康のために継続することにしました。



(50代女性)

手軽ですぐに食べられるので便利だと思いました。一人で食事をすることが多いので、食生活が乱れがちでしたが、おかげでバランスの良い食事を毎日食べられるのはありがたいです。



(50代女性)

育ち盛りの男の子が2人いるので、食事がどうしてもボリュームがある味の濃いものになりがちでしたが、自分の食事だけでも減塩食が手軽に食べられていいなあと思いました。



(40代女性)



—工夫でもっと楽しく！

「野菜を楽しむスープ食」はそのまま食べても満腹感がありますが、ごはんやパン、パスタなどを足していただくとより美味しく楽しくお召し上がりいただくことができます。ラー油やバターなどの調味料をちょい足しするのもおすすめ！好みの組み合わせを見つけてみてください。



ご注文・お問い合わせはこちら！

 **0120-503-999**

受付時間 9:30~18:00(日・祝休)



wellness-dining.co.jp/soup

野菜を楽しむスープ食

検索



スマートフォン専用サイト



初回ご注文特典

送料無料

2回目以降のご注文について

お得な「定期お届けコース」と「その都度お届けコース」からお選びいただけます。「定期お届けコース」なら送料がお得に。(通常送料：税込 770 円/定期お届け送料：税込 385 円 ※2人用セットは送料無料)お届け食数・間隔が選べるので、ご自身のペースで続けられます。

【お支払い方法】 郵便局・コンビニ払い(後払い)/クレジット払い/代金引換 ※手数料330円(税込)

【 配送方法 】 ヤマト運輸クール冷凍便
★日にちや時間をご指定いただけます。(8時~12時/14時~16時/16時~18時/18時~20時/19時~21時)

カリウム制限をお持ちの方へ

こちらは野菜を多く使用しているお食事なので、カリウムが多く含まれています。カリウム制限をお持ちの方は、お手数ですがご利用の前にかかりつけの医師にご相談ください。カリウム含有量については、お問い合わせください。

お召し上がりのポイント

カリウム制限がある方がお召し上がりになる場合、カリウムは水に溶け出す性質があるため、スープは飲み干さず具材だけお召し上がりになることをおすすめします。

【商品について】お申し込み後、1週間前後でお届けいたします。商品は国内で製造しております。アレルギーを含む場合がございます。詳しくはお問い合わせください。【返品交換について】食品のため、お客様都合による返品・交換はご容赦ください。万が一商品開封時に破損等ございましたら、返送料当社負担にてお取り替えいたしますので、お手数ですが商品到着後、直ちにご連絡ください。【個人情報について】当社では、商品発送と商品・サービスに関する情報のお知らせのみに使用いたします。詳しくはホームページにてご確認ください。