



スープメーカーで
キャンベルスープで作れる
アレンジメニューを
楽しもう！



キャンベル製品について・ご購入はこちらから
www.campbellsoup.co.jp

△お知らせ

本商品はキャンベル濃縮スープ缶のラベルに記載されている
「スープの作り方」では調理できません。
付属のレシピに従って調理してください。

本レシピについてのお問い合わせ先 ドウシヤお客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

0120-104-481

【受付時間 9:00~17:00 祝日以外の月~金】



「クリームトマト」

を使って

煮込みハンバーグ



材料 (4人分)

キャンベル濃縮缶スープ 1缶	クリームトマト	水	300cc	玉ねぎ	130g	マッシュルーム	30g	バター	10g	乾燥バジル	適宜	玉ねぎ	300g	合挽きひき肉	300g	卵	1個	パン粉	50g	牛乳	100cc	塩	少々	黒コショウ	少々	オリーブオイル	適量
----------------	---------	---	-------	-----	------	---------	-----	-----	-----	-------	----	-----	------	--------	------	---	----	-----	-----	----	-------	---	----	-------	----	---------	----

作り方

- マッシュルームと玉ねぎを1cm角に切り、キャンベル濃縮缶スープ(クリームトマト)と一緒に入れ、その空き缶1杯分の水(300cc)とバターをポットに入れ、「食べるスープ」ボタンを押す。
- ハンバーグ用の玉ねぎをみじん切りにし、フライパンできつね色になるまで炒め、冷ましておく。
- 2とAの全ての材料をねばりが出るまでまぜ、16個の小判形にまとめる。
- 3をオリーブオイルで火が通るまでフライパンで両面を焼く。
- 出来上がった1を4のフライパンに移し煮込む。その際お好みで乾燥バジルをくわえる。



「クラムチャウダー」

を使って

鮭とパプリカのスープパスタ



材料 (4人分)

キャンベル濃縮缶スープ 1缶	クラムチャウダー	パスタ	400g	生鮭	130g	パプリカ(赤)	80g	マッシュルーム	30g	水	350cc	バター	10g	粉チーズ	適宜
----------------	----------	-----	------	----	------	---------	-----	---------	-----	---	-------	-----	-----	------	----

作り方

- 生鮭から皮と骨を取り除き、Aの材料と一緒に1cm角に切り、バターと一緒にポットに入れる。
- キャンベル濃縮缶スープ(クラムチャウダー)と水をポットに入れ、へら等でひとまぜし、「スープ」ボタンを押す。
- パスタをたっぷりのお湯(分量外)で茹でる。
- できあがった2と3と一緒に器に盛り付け、お好みで粉チーズをかける。



「オニオンスープ」 を使って

玉ねぎときのこのとろとろ和風おかゆ



材料 (4人分)

キャンベル濃縮缶スープ オニオンスープ	1缶	水	300cc
		しめじ	50g
		マッシュルーム	30g
生米	60g	のり	適宜

作り方

1. 生米をとぐ。
2. Aの材料を1cm角に切り、1と一緒にポットに入れる。
3. ポットにキャンベル濃縮缶スープ（オニオンスープ）を入れ、その空き缶1杯分の水（300cc）をポットに入れ、へら等でひと混ぜし、「おかゆ」ボタンを押す。
4. 3が出来上がったら器に盛り付け、お好みでのりをかける。



「ミネストローネ」 を使って

お豆ときのこのハヤシライス



材料 (4人分)

キャンベル濃縮缶スープ1缶 ミネストローネ		水	300cc
		牛肉切落とし	150g
		玉ねぎ	80g
		エリンギ	50g
ごはん	800g	にんにく	1片
冷凍グリーンピース	10g	ケチャップ	大さじ1
		ウスターソース	大さじ4
		赤ワイン	大さじ2
		バター	10g

作り方

1. にんにくはみじん切りにし、Aの材料を1cm角に切り、ポットに入れる。
2. ポットにキャンベル濃縮缶スープ（ミネストローネ）を入れ、その空き缶1杯分の水（300cc）をポットに入れ、へら等でひとまぜし、「食べるスープ」ボタンを押す。
3. 2が出来上がったらポットの中に冷凍グリーンピースを入れ、へら等でひと混ぜしてからごはんと一緒に器に盛り付ける。



「コーンポタージュ」 を使って

カルボナーラ風コーンポタージュうどん



材料 (4人分)

キャンベル濃縮缶スープ 1缶 コーンポタージュ		水	400cc
		玉ねぎ	130g
		南瓜	100g
		ベーコン	60g
		うどん	4玉
		バター	10g
		塩	適宜
		黒コショウ	適宜

作り方

1. 南瓜の皮をむき、玉ねぎ・ベーコンと一緒に1cm角に切り、バターと一緒にポットに入れる。
2. キャンベル濃縮缶スープ（コーンポタージュ）と水をポットに入れ、「スープ」ボタンを押す。
3. うどんをたっぷりのお湯（分量外）で茹で、茹で上がったたらザルに水気を切り、器に盛る。
4. 2が出来上がったら、ポットの中にお好みで塩・黒コショウを入れ、味を整え、ポットの中でへら等で混ぜ、3にかける。