

Soup Stock Tokyoの スープの作り方



スープストックトーキョー

<2020年・春の分冊編>

はじめに

日頃より、Soup Stock Tokyoに足を運んでいただきありがとうございます。

私たちは、これまでレシピ本を通じて、お店の味を気軽にご家庭でも楽しめるよう、そのレシピを公開してきました。

この春は、在宅勤務や休校の影響で、ご自宅での食事の機会が増えている方も多いかと思います。こうした折に、Soup Stock Tokyoのレシピをご活用いただけたらと、レシピ本の一部（とっておきの10種類です！）を期間限定で公開することにしました。

はじめにお伝えしますと、こちらのレシピ、正直なところ、「手っ取り早く」できるレシピは決して多くありません。むしろ、手間がかかります。のんびりと玉葱を炒めて、ぐつぐつとチキンストックをとって、時には思考をめぐらせて。そうした一つ一つの工程もお楽しみいただけたら嬉しいです。

すこし落ち着きましたら、Soup Stock Tokyoにぜひお越しく下さい。私たちは、これからも変わらず、忙しい毎日の「手間隙」を担当しながら、いつでもあたたかなスープをご用意してお待ちしています。

2020年3月6日
Soup Stock Tokyoより

3 はじめに

chapter1 素材を食べるスープ

- 8 安納芋のポタージュ
- 10 とうもろこしとさつま芋のスープ
- 12 かぼちゃのスープ
- 14 ヴィシソワーズ

chapter2 だしにこだわったスープ

- ★ 18 8種の野菜と鶏肉のスープ
〈チキンストックのとり方〉
- 20 干し貝柱とじゃこの中華粥
〈干し貝柱だしのとり方〉
- 22 緑の野菜と岩塩のスープ
〈昆布だしのとり方〉
- ★ 24 もずくとオクラのスープ
〈昆布かつおだしのとり方〉
- ★ 26 ミネストローネ
〈トマトソースの作り方〉

chapter3 手間隙がおいしくするスープ

- 30 オマール海老のビスク
〈step1〉オマール海老の“ジュ”をとる
- 32 〈step2〉ビスクに仕上げる
- ★ 34 焼きトマトとセロリのオニオンスープ
- 36 東京ボルシチ
- 38 牡蠣のポタージュ
- ★ 40 きのことさつま芋のポタージュ

chapter4 世界の食文化を味わうスープ

- 44 マルゲリータスープ
- 46 アホスープ
- ★ 48 参鶏湯
- 50 赤レンズ豆のスープ
- 52 豚肉のトマトストロガノフ
- 54 トムヤムクン

chapter5 身体をいたわるスープ

- 58 11種の根菜と豆乳のポタージュ
- ★ 60 生姜入り7種の野菜の和風スープ
- 62 八宝粥
- 64 トマトと夏野菜のガスパチョ
- 66 牛蒡のポタージュ

chapter6 ストーリーから生まれたスープ

- ★ 70 海老と豆腐の淡雪スープ
- 72 ユーミンスープ
- ★ 74 ゴッホの玉葱スープ

chapter7 Soup Stock Tokyoのカレー

- ★ 78 トマトと鶏肉のカレー
- 80 玉葱と鶏肉のカレー
- 81 豆と半熟卵の春カレー

chapter8 Soup Stock Tokyoのデザート

- 84 白玉入り黒胡麻ぜんざい
- 86 林檎とレンズ豆のぜんざい
- 86 白玉入りレンズ豆の生姜ぜんざい

- 88 スープをおいしくするおすすめ調味料
- 90 スープ作りがあると便利な調理道具
- 91 覚えておきたい調理のポイント
- 92 スープのある一日（遠山正道からのメッセージ）
- 94 おわりに
- 95 季節別さくいん

〈表記のルール〉

※計量単位は、1カップ=200cc、大さじ1=15cc、小さじ1=5ccです。

※適宜は「あればお好みで」の意です。

※茹で水は分量外とし、レシピには記していません。

※水、牛乳、プイヨンなどの分量については、気温、蒸発量などによって変化するので幅を持たせた分量で記してあります。

※調味料については、目安になる分量を記してありますが、必ず調理の最後にご自身の舌で確認し、味をととのえてください。

8種の野菜と鶏肉のスープ

一度に多くの野菜を食べるのは大変だけれど、そこはスープの腕の見せどころ。たっぷり入れた野菜を鶏肉の旨味でさらりと食べることができる具沢山のスープです。季節に応じて野菜の組み合わせを楽しみましょう。



チキンストックのとり方

材料(約1000cc分)

鶏手羽肉	400g
鶏もも肉	250g
水	3000cc
白胡椒(ホール)	小さじ1/2

作り方

- 鍋にお湯(分量外)を沸かし、鶏手羽肉と25~30gの一口大に切った鶏もも肉を入れる。
 - 表面が白くなるまで強火で加熱する。アクを取るのが目的なので加熱しすぎない。
 - ざるに茹でこぼしたら、流水で洗い、表面についたアクや血、毛などを取り除く。
 - 鍋に鶏肉を戻し、分量の水、白胡椒を入れて40~50分中火で加熱する。
 - アクを取る。
 - 指でほぐせるくらいに柔らかくなるまで煮る。
 - ざるにキッチンペーパーを敷いてスープを濾し、鶏肉と分ける。
 - できあがり。濾し終わった鶏肉は、粗熱をとってほぐしておく。
- ※鶏肉は保存袋に入れて冷凍し、お粥やスープの具材などに使ってもよい。チキンストックも、冷蔵または冷凍保存可。賞味期限は、冷蔵で2日、冷凍で3週間程度。



材料 (4人前)

チキンストックをとった後の鶏肉	100g
玉葱	小1/2個 (90g)
茄子	1本 (70g)
ズッキーニ	小1/2本 (100g)
赤パプリカ	1/8個 (10g)
黄パプリカ	1/8個 (10g)
トマト	小1/2個 (90g)
にんにく (みじん切り)	1片 (10g)
乾燥バジル	小さじ1/2
オリーブオイル	大さじ1
チキンストック	700~800cc
醤油	大さじ1/2
塩	小さじ1
白胡椒	少々
〈トッピング〉	
レタス	適宜

作り方

- 1 玉葱は皮をむいて1cm角、茄子とズッキーニは縦に1/4にして8mm~1cmのちょう切り、パプリカはへたと種を取って7mm角、トマトは種を取り除き、ざく切りにする。
- 2 鍋にオリーブオイルを入れ、弱火でにんにくを2~3分炒める。
- 3 にんにくの香りが出たら、玉葱を加えて中火で2~3分炒める。
- 4 茄子とズッキーニを加え、さらに3~4分炒め、パプリカとトマトを加えてさっと炒める。
- 5 鶏肉、チキンストックを加えて強火で加熱し、沸騰したらアクを取る。
- 6 乾燥バジル、醤油、塩、白胡椒を加えて味をととのえる。
- 7 器に注ぎ、1cm×7cmの短冊切りにしたレタスをのせる。

もずくとオクラのスープ

久米島の美しい海に、もずくがただよう様子から着想を得たスープです。昆布とかつおのだしに、長寿の島、沖縄でよく食べられる豚肉とオクラを合わせました。さっぱりとしながらもコクがある身体にやさしい味わいです。



昆布かつおだしのとり方

材料 (約900cc分)

昆布 15g
かつお節 12g
水 1000cc

作り方

- 1 固く絞った布巾などで砂や汚れを拭き取った昆布と、分量のかつお節、水を用意する。
- 2 鍋に水と昆布を入れ、30分置いておく。
- 3 弱火で10分ほど加熱し、沸騰直前に昆布を取り出したら弱火にし、アクを取り除く。
- 4 一度強火にして沸騰したらかつお節を入れる。
- 5 かつお節の動きが静かになったら火を止める。
- 6 ざるにキッチンペーパーを敷いて、かつお節を濾す。
- 7 できあがり。



材料 (4人前)

豚ばら肉(ブロック).....	120g
もずく.....	120g
オクラ.....	7~8本
生姜(すりおろし).....	小さじ1
昆布かつおだし.....	800~900cc
醤油.....	大さじ1/2
塩.....	小さじ1/2

作り方

- 1 もずくは洗って、ざるで水気を切っておく。へたを切り取ったオクラは、たっぷりの塩(分量外)でこすって産毛を取り、沸騰したお湯で5~10秒茹でる。冷水に取って色止めをし、食べやすい大きさに切る。
- 2 豚ばら肉は厚さ3mm幅1cmの短冊切りにし、塩と一緒にビニール袋に入れて、よくもみ込んで30分置いておく。
- 3 昆布かつおだしを火にかけて、沸騰したら2と生姜のすりおろしを入れて2~3分加熱し、豚肉に火を通す。
- 4 もずくとオクラを入れて再び沸騰したら、醤油で味をととのえ、器によそう。

ミネストローネ

トマトは旨味の多い野菜です。
加熱して酸味を飛ばしながら煮詰めたトマトソースは、
より旨味が凝縮し、動物性食材を使わなくても
食べ応えのあるベジタリアンスープになります。



トマトソースの作り方

材料 (約200g分)

ダイストマト (缶) 400g

作り方

- 1 鍋にダイストマトを入れ、強めの中火で加熱する。
 - 2 ゆっくりとヘラでなじませながら煮詰める。
 - 3 最初の約半量まで煮詰まったらできあがり。
- ※トマト缶のトマトも農作物なので収穫した年の気候によって酸味や甘みに違いがあります。



材料 (4人前)

玉葱	小1個(180g)
ズッキーニ	小1/2本(100g)
茄子	1本(70g)
セロリ	1/2本(50g)
にんじん	中1/4本(50g)
赤パプリカ	1/2個(40g)
黄パプリカ	1/2個(40g)
にんにく(みじん切り)	1片(10g)
トマトソース	200g
米	30g
オリーブオイル	大さじ2
水	500~600cc
塩	大さじ1/2
白胡椒	少々
ルッコラ	適宜

作り方

- 1 米は研いで分量外の水に30分浸けて、ざるにあげておく。
- 2 玉葱とにんじんは皮をむく。パプリカは種を取り除き、ズッキーニ、茄子、セロリもすべて1.5cm角に切る。
- 3 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、粘りが出るまで焦がさないように弱火で3~4分炒める。
- 4 にんじんを加えて1~2分炒める。にんじんに油がまわり火が通ったら玉葱とセロリを加え、さらに弱めの中火でじっくり5

~6分炒める。鍋にこびりつく野菜もこそげ落としながら炒める。

- 5 ズッキーニ、茄子、パプリカ、米を加え、油が全体にまわったら、分量からひとつまみの塩をふって、5~6分蒸し煮にする。
- 6 野菜に火が通ったらトマトソースと水を加え、さらに25~30分煮込む。米に火が通ったら塩と白胡椒で味をととのえる。
- 7 器に注ぎ、洗って1~2cmの幅に切ったルッコラをのせる。



焼きトマトと セロリのオニオンスープ

玉葱をじっくりと炒めた甘みが溶け込んだ贅沢なオニオンスープに、焼き目をつけて味を凝縮させたトマトと、セロリの茎も葉も丸ごと刻んで加えます。食感と香りが楽しめるスープです。

材料(4人前)

玉葱(薄切り)	中3個(600g)
オリーブオイル	大さじ3
チキンストック(p18)	800~900cc
醤油	大さじ1
塩	小さじ1強
〈トッピング〉	
トマト	中1個(200g)
葉つきセロリ	1/2本(50g)
クレソン	1束
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々
黒胡椒	少々

作り方

- 1 フライパンにオリーブオイルと玉葱、塩ひとつまみ(分量外)を入れて中火で炒める(写真a)。
- 2 45分ほど炒めると写真bのように水分が飛んで焦げつき始めるので弱火にし、ゴムベラでこそげ落としながら、さらに根気よく炒める。
- 3 炒め始めて50~60分経ち、玉葱がもとの分量の1/4くらいまでになり、写真cのようなカラメル色になったところで火を止める(ソテーオニオンのできあがり)。
- 4 3にチキンストックを加えて煮込み、沸騰したらアクを取り、醤油と塩で味をととのえる(写真d)。
- 5 別のフライパンにオリーブオイ

ルを入れ、1cm程度のざく切りにしたセロリをシャキシャキ感が残る程度にさっと炒め、火を止めた4に入れる。次にトマトを1cmの輪切りにして、表面に塩と黒胡椒をふり、セロリを炒めた後のフライパンで片面を15秒ほど強火で焼き(写真e)、裏返してもう一方の面にも焼き目をつける(写真f)。

6 器に注いだスープに、焼いたトマトとクレソンを添える。

※ソテーオニオン(手順1~3でできたもの)は、たくさん作って冷蔵または冷凍保存しておく、他のスープにも使えて便利。賞味期限は、冷蔵で2日、冷凍で3週間程度。





きのこと さつまいのポタージュ

丁寧にソテーした香り高いマッシュルームと、こっくりとしたさつまいの風味が見事な調和を醸し出すポタージュです。ペーストにしたさつまいでマッシュルームの旨味を包み込み、牛乳でなめらかに仕上げます。

材料(4人前)

さつまい	中1本(300g)
玉葱(薄切り)	小1個(180g)
マッシュルーム(薄切り)	300g
にんにく(みじん切り)	1片(10g)
サラダ油	大さじ2
無塩バター	20g
チキンストック(p18)	300~400cc
牛乳	500~550cc
塩	小さじ1と1/2
白胡椒	少々
〈トッピング〉	
マッシュルーム(薄切り)	適宜
黒胡椒	少々

作り方

- 1 さつまいは皮をむいて縦1/4、厚さ5mmに切り30分以上水にさらしておく。
 - 2 鍋にサラダ油とにんにくを入れ、弱火でじっくりと3~4分炒める。きつね色になったら玉葱を加えて4~5分炒める。
 - 3 玉葱が透き通ってしんなりしたら、バターとマッシュルームを加え(写真a)、さらに15~20分炒める。マッシュルームの水分が出ている間は強めの中火、写真bのように水分が少なくなったら弱火にする。
 - 4 マッシュルームの大きさが1/3くらいになり、香りが充分出たら、さつまいを加えて焦げつ
- かないようにさらに炒める(写真c)。
- 5 さつまいの表面が黄金色に変わったらチキンストックを入れて強火で加熱し、沸騰したらアクを取り、弱火で10~15分煮込む(写真d)。
 - 6 さつまいがへらで簡単に潰れるくらいまで柔らかくなったら火からおろし、写真eのようにハンドブレンダーで潰す。
 - 7 潰したスープに、牛乳を加えて弱火で温め、塩、白胡椒で味をととのえる(写真f)。
 - 8 器に注ぎ、トッピング用のマッシュルームをのせて、黒胡椒を挽く。





韓国料理の源は古くから伝わる宮廷料理。“薬食同源”の思想により、五味五色をバランスよく組み合わせる



サムゲタン 参鶏湯

参鶏湯は韓国の代表的なスープ料理のひとつで、鶏肉に高麗人参、もち米などを入れて煮込む夏の国民的な栄養食です。ここでは具材をシンプルに、香味野菜はふんだんに取り入れてアレンジしました。

材料(4人前)

茹でた鶏手羽肉 (チキンストックをとった後のもの)	300g
白ねぎ(みじん切り)	50g
にんにく	2片(20g)
生姜(みじん切り)	15g
米	120g
チキンストック(p18)	1000~1200cc
塩	大さじ1
黒胡椒(粗挽き)	少々
〈トッピング〉	
白髪ねぎ	適宜
糸唐辛子	適宜
ごま油	少々
黒胡椒(粗挽き)	少々

作り方

- 1 米は研いで分量外の水に30分浸し、ざるにあげておく。
- 2 チキンストックをとった後の鶏手羽肉をほぐして鍋に入れ、にんにく、米、チキンストックを入れて弱めの中火で煮込む。
- 3 にんにくが柔らかくなったら、ヘラなどで潰してペースト状にする。約40分ほどかけて全体が粥状になるまで煮込む。
- 4 白ねぎ、生姜を加え、さらに10分煮込んだら、塩、粗挽きの黒胡椒で味をととのえる。
- 5 器に注ぎ、白髪ねぎ、糸唐辛子のをせて、ごま油、粗挽き黒胡椒をかける。



白髪ねぎは冷水に10分ほど放ち、シャキッとさせる



生姜入り7種の野菜の和風スープ

生姜、白ねぎ、白菜、にんじん、牛蒡などの野菜に加え、食物繊維の多い押し麦や、ミネラルが豊富な昆布、旨味を足す干し椎茸など、多種類の具材がもつ栄養が詰まった、滋味溢れる和風だしのスープです。



材料(4人前)

鶏挽き肉	150g
白ねぎ	1本(100g)
白菜	1枚(60g)
にんじん	中1/4本(50g)
玉葱	中1/4個(50g)
牛蒡	1/4本(50g)
生姜(みじん切り)	12g
干し椎茸	4個(15g)
押し麦	25g
昆布	8g
サラダ油	大さじ1
干し椎茸の戻し汁	200cc
水	600cc
醤油	大さじ2
みりん	大さじ1
塩	小さじ1
〈トッピング〉	
水菜	適宜

作り方

- 1 押し麦は分量外の水に30分浸し、ざるにあげる。干し椎茸は水で戻す。
- 2 牛蒡は5mmのいちよう切り、にんじん、白ねぎ、玉葱、戻した椎茸は5mm角、白菜は1cm角、昆布はハサミで長さ3cmの細切りにする。
- 3 鍋にサラダ油を熱し、中火でにんじんと牛蒡を2～3分炒め、玉葱を加えてさらに1～2分炒める。
- 4 玉葱が透明になったら、鶏挽き肉を加えて炒める。火が通ったら、白ねぎ、白菜、椎茸、干し椎茸の戻し汁、水、押し麦、昆布を加え、沸騰するまで強火で

加熱し、アクを取る。

- 5 弱火にして5～6分煮込み、野菜がすべて柔らかくなったら、生姜、醤油、みりん、塩を加えて味をととのえる。生姜はお好みで、針生姜やおろし生姜にしてもよい。

- 6 器に注ぎ、4cmに切った水菜をのせる。



モチモチとした食感が楽しい押し麦は、たっぷりの水で戻す





海老と豆腐の淡雪スープ

雪が降る情景を連想して生み出したスープです。素材は白にこだわり、柔らかい絹ごし豆腐と卵白を使い、風味づけはごま油と黒胡椒で中華風に仕上げます。海老の旨味と玉葱のやさしい甘みのご飯によく合います。



降ったばかりの柔らかい雪のイメージ



材料 (4人前)

むき海老	200g
玉葱(みじん切り)	大1個(250g)
生姜(すりおろし)	25g
卵白	2個分
絹ごし豆腐	半丁
ごま油	大さじ3
チキンストック(p18)	500~600cc
片栗粉	大さじ2
生クリーム	小さじ1
魚醤	小さじ1/2
塩	小さじ1と1/2
白胡椒	少々
〈トッピング〉	
白髪ねぎ(p48)	適宜
ごま油	少々
黒胡椒	少々

作り方

- 1 海老は包丁でたたいてミンチにする。
- 2 鍋にごま油を熱し、弱めの中火で玉葱を炒める。
- 3 玉葱が透明になってきたら、海老のミンチを加え、さらに炒める。色を白く仕上げるため、玉葱はきつね色になる手前まで炒める。
- 4 海老が赤く色づいてきたら、チキンストックと生姜を加えて加熱し、沸騰したらスプーンで一口大にすくった絹ごし豆腐を加える。再沸騰したらアクを取る。
- 5 魚醤、塩、白胡椒で味をととのえ、同量の水(分量外)で溶いた

水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

- 6 とろみがついたら、溶きほぐした卵白と生クリームを混ぜて流し入れ、卵白がふわりと浮いてきたら、火をとめる。
- 7 器に注ぎ、ごま油を2~3滴たらし、白髪ねぎをのせて、黒胡椒を挽く。



ゴッホの玉葱スープ

19世紀のヨーロッパに生きた印象派の画家、ゴッホが描いた玉葱をイメージして作ったスープです。地味で派手さはないものの、力強く芽吹く玉葱の生命力が感じられます。バゲットと一緒にどうぞ。



〈タマネギの皿のある静物〉1889年クレラー=ミュラー美術館
フィンセント・ファン・ゴッホ (1853~1890)



材料(4人前)

玉葱(薄切り).....	中3個(600g)
バター.....	20g
チキンストック(p18).....	800~900cc
醤油.....	大きじ1
塩.....	小さじ1
スライスしたバゲット.....	1枚
〈トッピング〉	
フライドオニオン.....	適宜

作り方

- 1 鍋にバターを溶かして、玉葱とひとつまみの塩(分量外)を入れ、50~60分ほど根気よく炒めてソテーオニオンを作る。(詳細はp34の手順1~3)
- 2 チキンストックを注いで加熱し、沸騰したらアクを取り除く。バゲットは一口大にちぎって入れる。
- 3 醤油、塩を加えて、味をととのえる。
- 4 器に盛りつけ、フライドオニオンをのせる。

トマトと 鶏肉のカレー

トマトの酸味、にんじんの甘み、スパイスの辛みがバランスよく溶け合ったカレーです。
にんにくと生姜は香りが飛ばないように直前にすりおろします。
7種類のスパイスが織りなす香りの移り変わりをお楽しみください。



上段左からナツメグ、カルダモン、コリアンダー。中段左からクミン、シナモン、カイエンヌペッパー。下段左から白胡椒、にんにく、生姜

材料(4人前)

鶏もも肉	250g
ダイストマト(缶)	700g
玉葱	小1個(180g)
にんじん(すりおろし)	中1/4本(50g)
にんにく(すりおろし)	3片(30g)
生姜(すりおろし)	25g
サラダ油	大さじ2
チキンストック(p18)	300cc
コリアンダー(パウダー)	大さじ1
クミン(パウダー)	大さじ1弱
シナモン(パウダー)	小さじ1/3
カルダモン(パウダー)	小さじ1/3
ナツメグ(パウダー)	少々
白胡椒	少々
カイエンヌペッパー	少々
きび砂糖	小さじ2
醤油	小さじ1
塩	小さじ2
ご飯	4人前
パセリ(みじん切り)	適宜

作り方

- 1 ダイストマトを鍋に入れて中火にかけ、酸味と水分を飛ばしながら1/3くらいになるまで加熱する。
- 2 別の鍋にサラダ油大さじ1とにんにく、生姜を入れて弱めの中火で1~2分炒める。
- 3 玉葱を加えてさらに5~6分炒める。カレーは野菜のフレッシュ感も楽しみたいので、スープを作る時ほどじっくりと炒めない。
- 4 おろしにんじん、香辛料一式を入れ、弱火で1~2分炒めたら、1で煮詰めたトマトとチキンストックを加えて全体になじませ加熱し、調味料で味をととのえる。
- 5 別のフライパンにサラダ油大さじ1を熱し、一口大に切った鶏もも肉を皮目からぱりっと焼き、4に入れる。
- 6 パセリは、炊きあがったご飯と合わせておく。
- 7 5でできあがったカレーとご飯を器に盛りつける。



玉葱が透明になり、フライパンにこびりつくくらいまで炒める



香辛料は焦げると苦みが出るので弱火でなじませる程度に炒める



鶏肉は皮のほうから強火で焼き、ひっくり返したら蓋をして焼く



レシピ本のご紹介



Soup Stock Tokyoのスープの作り方

全国で68店舗を展開し、女性たちから多くの支持を集める食べるスープ専門店「Soup Stock Tokyo」。お店の味を気軽にご家庭でも楽しんでいただきたいという思いから、レシピを初公開。人気の定番メニュー「オマール海老のビスク」や「東京ボルシチ」「ミネストローネ」をはじめ、季節限定メニューや幻のメニューなどもご紹介しています。

書籍名：Soup Stock Tokyoのスープの作り方

発売日：2012年4月23日

発行：文藝春秋



Soup Stock Tokyoのスープの作り方2

<日常スープ篇>

「Soup Stock Tokyoのスープの作り方2」では、日々を過ごす中で起こりうるさまざまなシーンを、1年を通して想定し、それに応じたスープを提案しています。毎日でも気軽に作りやすいよう、前著に比べて手軽なレシピを数多く掲載しました。いまの心と身体の状態に合うスープはどれだろう・・・というように、楽しみながら作っていただけたら嬉しいです。

書籍名：Soup Stock Tokyoのスープの作り方2

日常スープ篇

発売日：2013年10月30日

発行：文藝春秋

冷凍スープのアレンジレシピはこちら



Soup Stock Tokyoで作る出来立てのスープの味をそのままご家庭で楽しんでいただけるよう、素材が持つ自然なおいしさを、作りたてそのままに、お店の味を冷凍パッケージに詰めた「冷凍スープ」はご存知でしょうか。

スープをベースにすれば、様々な料理に生かすこともできます。レシピはこちらから。

<https://ec.soup-stock-tokyo.com/store/info/page/recipe>