

『東京ラブストーリー』や『あすなる白書』など、恋愛をテーマにした数々の作品を通じてアラサー/アラフォー世代の女性たちに絶大な支持を得ている漫画家の柴門ふみさん。骨董や仏像などへの造詣も深く、何事にも強い好奇心でとことん突き詰める柴門さんの「食」へのこだわり、「大好きなスープ」にまつわるお話をうかがいました。

Q. 柴門さんが Soup Stock Tokyo が好きという情報をとあるルートから入手したのですが、どちらの店舗をよく利用されているのでしょうか？

A. 表参道に行きつけの美容院があって、だいたいいつも中途半端な時間に終わるので、小腹が空いた時によく表参道のお店（エチカ店）を利用します。あそこは地下に潜ってすぐの駅ナカにあってとても便利です。私の場合、美容院にはいつも12時くらいに入るので、終わるのが3時とか4時くらい。お昼を食べそびれたままなので、非常に中途半端にお腹が空いているんですね。時間的にはがつり食べるわけにはいかないし、かと言って晩飯にはちょっと早いし。そういう時に丁度良いので立ち寄っています。

Q. 好きなメニューは何でしょうか？

A. 東京ポルシチと、豚トロのトマトストロガノフ、オマール海老のビスクはよく選びますね。あとはその時々に応じて、トマト系や野菜がたっぷり入っているメニューを選びます。実は残念ながらカレーはまだ食べたことがないのですが、普段はスープ2種類のセット（スープストックセット）をご飯と組み合わせて食べています。ちなみにあのご飯、ほんのり味がついていて美味しいですよ。

Q. そうなんです。ご飯はスープに合うようにと、いろいろ試行錯誤の上に辿り着いた味なのですが、特に女性には人気で。腹持ちもいいんですね。ちなみに、好きなスープ（スープストックセット）の組み合わせは何でしょうか？

A. 寒い時は、東京ポルシチをよく頼みます。ポルシチと一緒に組み合わせるのはトマト風味のスープが多いですね。寒い

時期にあのポルシチは外せないです。なので、まず定番にポルシチがあって、あとはトマト系とか、野菜がたっぷり入っている体に良さそうなスープを組み合わせたりして…。ポルシチが結構しっかりとした濃厚な風味なので、一緒に頼むのはサンゲタンとか生姜入りのさっぱりとしたスープを合わせることも多いです。結構、鉄板メニュー同士の組み合わせばかりですよ。私って思い切り一般的な人間なんです（笑）

Q. “食事”をする際のこだわりは何でしょうか？

A. 野菜はとにかくたくさん採るように心がけています。それと、冷え性なので、汁物は必ず採るようにしています。温かいものを飲むと、体が芯から温まります。和食の時は必ず味噌汁かお澄ましを。洋食の時はそれこそスープをつけます。だから元々スープは普段の食事に欠かさないメニューでもあるんです。

Q. スープに関する想い出や、スープという料理に対する特別な想いがあればお聞かせください。

A. 子供たちが小さい頃、離乳食によく野菜のミネストローネを作った想い出があります。野菜を刻んで、キャベツとトマトさえ入れればミネストローネになるんですよ。とにかく簡単だし、一度に何種類も野菜が採れるし。それに、具が小さく刻んであるから小さな子供でも食べられます。大人はチーズとか、他の具材もプラスするなど、最初は一緒のお鍋で作ってから大人用と子供用に分けてそれぞれ最後の味付けをするなどの工夫をすれば、家族全員で一緒に食べられるということも万能なメニューなんです。ね。

Soup Stock Tokyo のホームページにて、掲載しきれなかったコメントもご覧いただけます。

柴門ふみ/さいもんふみ

漫画家、エッセイスト。徳島県徳島市出身。お茶の水女子大哲学科卒業後、1979年に「クモ男、フンばる!」で漫画家デビュー。83年に「P.S.元気で、俊平」で講談社漫画賞、92年に「家族の食卓」「あすなる白書」で小学館漫画賞を受賞。91年にドラマ化された「東京ラブストーリー」ではリアルな女性像を描き、女性たちから絶大な支持を得る。作品に「女もどち」「華和家の四姉妹」「はんなり!」、エッセイに「恋愛論」「愛にいての個人的意見」「フミンのお母さんを楽しむ本」「サイモン印」「恋する文豪」などがある。



冷凍スープのご案内

温かいスープ



オマール海老のビスク

180g/500g

オマール海老の濃厚な出汁の旨みと、トマト、香味野菜が溶け合った、贅沢な味わいのスープです。ミルクでまろやかに仕上げました。

冷たいスープ



えんどう豆の冷たいグリーンポターージュ **new**

180g

えんどう豆の美味しさだけを丁寧に凝縮した濃厚な冷たいポターージュです。ミルクで口当たりを滑らかにし、豆の青臭さを抑えて素材を引き立てました。

カレー



玉葱と鶏肉のカレー

180g

甘くてコクがあり、ちょっと辛さもある、どこにもないカレーです。野菜だけでとろみを出し、隠し味にカシューナッツを使用しました。



茄子と鶏肉のスパイシーカレー **new**

180g

香辛料をたっぷり使い、複雑な辛味を引き出した南インド風カレー。酢漬けしたハラペーニョの辛さが際立った夏にぴったりのスパイシーカレーです。

ギフトセット



冷たいスープ入りセット

180g × 各1パック 計9パック

オマール海老のビスク・ポルシチ

田舎風ビーフスープ

イタリア産トマトのミネストローネ

緑の野菜と岩塩のスープ

参鶏湯（サンゲタン）

とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ

北海道産かぼちゃの冷たいスープ

えんどう豆の冷たいグリーンポターージュ

☎マークがある商品につきましては、電話でもご注文いただけます。

☎0120-56-2253 受付時間 10:00~20:00 (年末年始は除く)

冷凍スープや雑貨につきましては、一部店舗や、Soup Stock Tokyo Yahoo!店にてお取り扱いしております。詳しくはウェブサイトをご確認ください。

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/soup-stock-tokyo/index.html>

時期や店舗によっては販売している商品が一部異なる場合がございます。

販売商品は店頭、またはWEBサイトにてご確認ください。

