ブイヨン&コンソメ

日本のシェフの皆様にご愛顧いただき90年以上



"マギー"は19世紀末のヨーロッパで誕生しました。当時、女性の社会進出により、家庭で料理をする時間が少なくなる中、人々の栄養不足の問題を解決するために、"ジュリアス マギー"（写真）によって発明されました。"マギー"ブランドは、現在約90カ国で、さまざまな調味料や食品において展開されています。

日本においては、西洋料理の発展に尽力した伝説の料理人、スイス人シェフ"サリー ワイル"が1927年に日本に持ち込んだのが始まりといわれています。その後、"マギー"はホテルシェフを中心に代々受け継がれ、西洋料理の発展に貢献してまいりました。今では、「感動のお手伝い」をスローガンに、多忙なシェフに寄り添い、多くのホテル飲食店・施設のお客様にご愛用いただいております。



各種スープのベース、料理のコク増しにご活用いただけます。



そのままスープのベースとして



ピラフ等の味付けに



料理のコク増しに