



# MCC Soup Cafe



夏の定番メニューをスープでおめかし！

<そうめん×コンソメジュレ>

From: MCCスープアンバサダー

毎日、暑い日が続く今夏は、“そうめん”の食卓登場回数も増加傾向なのだとか。

みなさんのおうちはどうでしょうか。

今日は、アンバサダーの田村さんから届いた、いつもの“そうめん”にエム・シーシー食品の冷製スープを合せた、簡単アレンジをご紹介します。

=====

今まで、どんなに暑くても食欲が落ちた事はなかったのですが、さすがに今年は...(苦笑)何を食べようか考えてしまうくらいの暑さ。

そんな時に思いついたのが、すぐに茹でられる“そうめん”に『冷製コンソメジュレスープ』を合せた簡単ごはん。

少しの塩分を加えた、コンソメジュレスープをたっぷり香味野菜をのせた“そうめん”にかけていただきます！※この日は、自家製醤油麴を混ぜて和風に仕上げました

いつもの“そうめん”もキラキラと輝くコンソメジュレをのせると、見た目も涼しげで、気分も上がります♪

しっかり食べて、暑い夏を乗り切りましょう！

=====

肉や野菜の旨みが凝縮された『コンソメジュレスープ』は深みがありながらも、すっきりとした後味。

スープのプロが手間ひまかけてつくる澄んだ琥珀色のコンソメスープは、冷蔵庫でよく冷やすと(6時間以上)ジュレ状に固まります。

キラキラとまるで宝石のようなスープは、涼しげな食卓を演出してくれますよ！

MCC SOUP CAFE Facebookページでは、これからも、おうちでマネできるスープの食べかたアイデアを随時ご提案していきます。どうぞご期待ください。

MCC SOUP CAFE編集部

=====

今回のアイデアを紹介してくれた

MCCスープアンバサダー

田村涼子さん(ヴィーガンカフェ Alaska zwei マネージャー)

【Web】<https://www.facebook.com/alaskazwei/>

【Instagram】alaska\_zwei

=====

