



# MCC Soup Cafe



お弁当に大活躍

＜さけと野菜の炊き込みごはん＞

From: MCCスープアンバサダー

“おそとごはん”のおいしい季節。太陽の下で食べるごはんは格別ですよ。

家族や友人とよくピクニックをするというスープアンバサダー・A-yaさんから、お弁当に大活躍なアイデアが届きました。

スープで炊きこむ『さけと野菜の炊き込みごはん』

＜材料＞

- ・米 2合
- ・国産押し麦と野菜のスープ 3袋
- ・水 300cc  
(柔らかく炊けるお米の場合は若干減らしてください)
- ・トマト 1個
- ・サーモン 1冊

＜作り方＞

炊飯器に全ての材料を加えて軽く混ぜ、普通に炊飯します。  
炊きあがったら、しっかりと混ぜ合わせ、少し蒸したら完成。



「野菜の旨みがたっぷり詰まったスープだったので、余計なものは加えず、味付けは全てスープにお任せ！」とA-yaさん。

野菜の旨みとサーモンの塩気は相性抜群。  
旨みをたっぷり吸ったお米は、冷えてもしっかりと味があるので、お弁当にぴったり！  
押し麦のぷちぷちとした食感も楽しい一品です。

温めるだけで美味しいスープですが、アイデア次第で、さらに素敵なメニューに大変身！

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

A-yaさん(アペロスタイリスト)

【Instagram】ayavoyage

<http://instagram.com/ayavoyage>

