



# MCC Soup Cafe



おうちでビストロ気分  
＜絶品！スープハンバーグ＞  
From: MCCスープアンバサダー

「スープの力でお店の味。驚きの美味しさです！」と、  
スープアンバサダー・A-yaさんが、最近、お気に入りのアレンジを教えてくださいました。

鍋に「トリュフとマッシュルームのスープ」とハンバーグ入れて、あたためるだけの  
その名もくスープハンバーグ＞

ハンバーグの肉汁がスープに溶け出し、色々な旨みが折り重なることで、  
奥深い味わいが楽しめます。

さらにひと手間加えるとより本格的な味わいになり、おもてなしの一皿にもぴったり。

タマネギ50g(薄切り)と、ブラウンマッシュルーム100g(薄切り)を  
バターでよく炒めて、スープ1袋と合わせてミキサーでペースト状にします。  
そして、鍋でハンバーグと一緒にあたためたら完成。

「このスープがあると市販のハンバーグもビストロでいただくような味わいに！  
家族もお気に入り、よく食卓に登場しています。」と、A-yaさん。

エム・シーシー食品のスープは、スープのプロが手間ひまかけてつくった  
本格的な味わいのスープばかり。

もちろん、温めるだけで美味しいスープですが、アイディア次第で、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ィ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

=====  
今回のアイディ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>  
=====

