



MCC Soup Cafe



スープがデザートに?!
＜かぼちゃの冷やしぜんざい＞

じめじめと蒸し暑い日が続いていますね。
梅雨の時期って、なんだか食欲も落ちがち...

こんな時こそ、野菜の栄養がぎゅっと詰まったスープを食べて
夏本番に備えましょう！

前回に引き続き、今回も冷製スープを使った簡単アレンジデザートをご紹介します。

『冷製かぼちゃのスープ』を使った
＜かぼちゃの冷やしぜんざい＞は、如何でしょうか。

作り方は簡単。
キリッと冷やした『冷製かぼちゃのスープ』を器に注ぎ、
白玉とつぶあんを加え、仕上げにくるみを散らして完成。

かぼちゃとあんこの甘みと、ほんのり感じるスープの塩気。心地よい“あまじょっぱさ”が
食欲をそそります！

エム・シーシー食品の『冷製かぼちゃのスープ』は、
あたためていただくかぼちゃのスープとはまた違うんです。
まず、かぼちゃの甘さに驚きます。まるで果物のよう...
キリッと冷やすと、その特徴がよりわかります。

こだわりの素材を使いシンプルを極めた味だからこそ、“デザート材料”としても大活躍。

アイディア次第で、おいしさ無限大ですね！

MCC SOUP CAFE Facebook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ご提案していきます。
どうぞご期待ください。

