



# MCC Soup Cafe



スープがデザートに？！  
〈とうもろこしのブランマンジェ〉

エム・シーシー食品の『冷製スープシリーズ』は、「冷たいから美味しい！」と、感じてもらえるようにあたためていただくスープとはまた違った、スープのプロのこだわりが詰まっています。なので、キリッと冷やすとより一層美味しくいただけるんです。

なかでも『冷製 とうもろこしのスープ』は、ひとくち食べたときに、その甘さと口どけに驚きます。

まるで果物のような、とうもろこしの甘さと、ストローでも飲めてしまう、なめらかな口どけ。まるで、スムージーを飲んでいるかのよう。

そのまま食べても美味しいスープですが、ひと手間で、なんとデザートに大変身！甘くてとろける〈とうもろこしのブランマンジェ〉のご提案です。

## ▼材料:2人分

- ・冷製とうもろこしのスープ 1袋
- ・生クリーム 40cc
- ・牛乳 30cc
- ・粉ゼラチン 3g
- ・ホールコーン 適量
- ・加糖練乳 お好みで

## <作り方>

鍋に冷製とうもろこしのスープ、生クリーム、牛乳をいれて軽くあたためます。そこに、粉ゼラチン3gを加え、溶けたら器にうつし、冷蔵庫で冷やし固め、仕上げにホールコーンを添えたら完成。お好みでとろりと練乳をかけて、召しあがれ。

とうもろこしの甘さに練乳のコクが加わり、リッチな美味しさ。甘いもの好きな方にも満足いただけるデザートになりますよ。

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”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。

