



MCC Soup Cafe



* 社員リアルインタビュー“わたしの溺愛スープ”

File 3. 甲南工場 デリカ加熱処理場チームリーダー 森 貴弘さん

現場で働く社員がリアルに一番好きなスープや、
普段ひとには話さない自分だけの食べ方など、
営業トークでは聞けない生の声を取材した全4回にわたる本インタビュー記事。

第3回目は、
神戸・甲南工場 加熱処理場チームリーダー 森 貴弘さんの
“溺愛スープトーク”をお届けします。

▼何度でも感動してしまう・北海道産とうもろこしのポタージュ

甲南工場の“釜場(かまば)”というポジションは、
下ごしらえを終えた原材料に火を入れてスープとして炊き上げるスープづくりのハイ
ライト。

その釜場のリーダーを担う森さんが教えてくれたイチオシのスープは
『リッチセレクションシリーズ 北海道産とうもろこしのポタージュ』

釜場担当は、スープを炊き上げた後に必ず試食をして
自分の舌で味を確かめるそうですが、
このスープは、森さんにとって、何度試食しても
「ああ、これおいしいなあ・・・」と、感動してしまう味なのだそうです。

MCC食品には、とうもろこしを使ったスープが何種類かありますが、
他の商品とどういった違いがあるのですか？と聞くと、
「この商品は“スープ”でなく“ポタージュ”という名前がついています。
生クリームも入っていて、ひときわ濃厚なんです。」と森さん。

とうもろこしの甘みや香りをいかすために他のスープよりも最後の加熱時間を短く、
フレッシュな味に仕上げるなど、スープのプロの美味しい工夫が詰まった商品なん
です。



MCC Soup Cafe



なるほど、ひとくち食べるとハッとするようなとうもろこしの甘さ。
さすがはプロの技！

「実はこのスープは、釜場での調理時間が長く手間がかかるんです。
その分、愛着が沸いて、もっと美味しく感じているのかも・・・」
と話してくれた森さんの、ちょっと照れたような笑顔が印象的でした。(

▼とろける・もろこしパングラタン

「このスープを食パンにかけて、その上にチーズをたっぷりのせて焼く
スープのグラタンのようなものを食べてみたいんです！」と森さん。

早速、MCC SOUP CAFE 編集部で、
「とろけるもろこしパングラタン」をつくってみました。

切り込みを入れた厚切りの食パンにスープを流し入れ、
たっぷりチーズをかけ、オーブンへ。

こんがり焼けたチーズに覆われた
とうもろこしのポタージュをたっぷり吸った食パンの、
とろける甘さは、まさに絶品。きっと、誰もが夢中になる味。

ぜひマネいただきたいアレンジメニューです！

最後に、森さんへ、
MCC食品の自慢できる場所は？と、うかがうと
「美味しさのための手間は惜しまないところ。
レストランのシェフと同じようなレシピでつくっている・・・」
とのこと。

工場で作るスープには、それぞれ決まったレシピがあり、
それに基づきながら、調理をしています。
じっくり炒めたり、煮込んだり、材料を入れる順番にこだわったりと
工程の手間ひまを惜しまないことはもちろんですが、
季節によって素材の状態が異なるので、
必ず、味見をしながら、鍋ごとに微調整をして作りあげていくそうです。



MCC Soup Cafe



「みなさんに美味しいものをお届けし続けられるように、自分たちは、常に知識と技術を向上させていかななくてはいけない。そのために、自分はずっと学びたいし、吸収したことは、何かしらの形でみんなと共有していきたい」と、想いを語ってくれた森さん。

その言葉は、とても力強く、スープとそれをつくる仲間たちと、日々、真剣にむきあう姿が伝わってきました。

若きエースの強い意志と、熱い想いに震えるほど感動をしたインタビューでした。

そんな森さんが愛してやまない
『リッチセレクションシリーズ・北海道産とうもろこしのポターージュ』
あたためてそのまま、時にはパンに流しかけて贅沢に、お楽しみください。

次回は、6月16日(金)はMCC SOUP CAFE 編集部が
『冷製 とうもろこしのスープ』のアレンジメニューをご紹介。
翌、6月23日(金)は社員リアルインタビューの第4回目。
商品企画を担当されているマネージャー 水垣乃衣子さんの
世界を旅した際の美味しい記憶をもとに試行錯誤してできたスープとは？

明日すぐにマネしたくなるアレンジレシピもご紹介！
どうぞお楽しみに。

(インタビュアー / さいころ食堂 大皿彩子・大淵由貴)

