



# MCC Soup Cafe



豚しゃぶがおもてなし料理に変身！  
＜洋風冷しゃぶ＞

エム・シーシー食品の『冷製スープシリーズ』は、  
冷やしてそのまま食べてもおいしいスープですが、  
アイディア次第で、おいしさ無限大♪

今日は「冷製トマトのクリームスープ」でいただく、洋風仕立ての“冷しゃぶ”をご提案します。

簡単な調理で、おもてなしにも使える華やかな見た目の一皿です。

茹でた豚肉に、バジル(干切り)を加え、  
バルサミコ酢としょうゆを3:1の割合で加えて、よく混ぜ合わせます。  
お皿に冷やしておいたスープ、お肉、お好みのお野菜を盛り付け、仕上げにバルサミコ酢をまわしかけたら完成！

「冷製トマトクリームスープ」はトマトと生クリームの旨みが濃厚な、  
まるでソースのようなスープ。  
肉や野菜にたっぷり絡ませて召し上がれ。バスサミコ酢のほどよい酸味がアクセントに。食欲をそそる、新しい“冷しゃぶ”をぜひお試しください！

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。

