



MCC Soup Cafe



ひと手間加えて、夏のおもてなしに！
〈とうもろこしのスープゼリー仕立て〉
From: MCCスープアンバサダー

スープラバーなアンバサダー・村田侑加さんから、
この時期にぴったりな、エム・シーシー食品の「北海道産とうもろこしのスープ」でつくる
夏のおもてなし料理のアイデアが届きました。



本格的な夏が始まりましたね。
夏は水分補給とともに、ミネラル補給も大切です。
スープで栄養補給をしていきましょうね！

今回は、エム・シーシー食品のスープの
「北海道産とうもろこしのスープ」を使った、
夏のおもてなしにぴったりな、簡単アレンジをご紹介します。

「北海道産とうもろこしのスープ」は、そのまま飲んでもとても美味しいスープですが、
水で溶かした粉ゼラチンを追加して、ぷるぷるのゼリー仕立てにしてみました。

飾り付けには、ミネラル補給ができる夏野菜のトマトと塩のマリネを添えて、
夏らしい1品に仕上げました。

とうもろこしの旨みがギュッと凝縮されたゼリーとその旨みを引きたててくれる
飾りの塩トマト。

見た目も涼し気なので、おもてなしの席に前菜で出したところ、とても好評でしたよ！

簡単なので、ぜひお試し下さい。しっかり食べて、暑い夏も楽しんでいきましょう！
▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

シンプルを極めた味わいだからこそ、お料理の材料にも大活躍。
温めるだけでおいしいスープですが、アイデア次第で、おいしさ無限大ですね。

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

=====
今回のアイデアを紹介してくれた
MCCスープアンバサダー
村田 侑加さん(フードプランナー)
【Instagram】v_yukaphoto_v
【Blog】<https://yuka-simplelife-food.amebaownd.com/>
=====

