



MCC Soup Cafe



いつものメニューが華やかにカニづくしの＜春色オムレツ＞
From: MCCスープアンバサダー

アンバサダー・田村涼子さんから、スープの味と色の両方を生かした、
春らしいアイデアが届きました。



すっかり春ですね。

私の働くお店・Alaska zweiの近くは、桜の名所で有名な目黒川があります。

今回のアイデアは、目黒川の桜をみて思いつきました。

簡単で、食卓が華やかになると好評だったので、ご紹介させていただきます！

「カニのクリームビスク」を使ったカニ尽くしの＜春色オムレツ＞です。

溶きたまごに、スープをお好みの量を加え、よく混ぜたら、焼いていきます。

今回は、家にあったネギとカニの缶詰を加えて

ちょっと豪華に、そして春らしい見た目に仕上げました！



「このビスクは、コクと旨みがしっかりと感じられるので、

他に味付けの必要がありません！

また、淡いピンク色のスープは、食卓を華やかにしてくれます」と、田村さん。

スープを少し残して置き、仕上げに玉子焼きの上からかけてあげると、

春らしさがアップし、オススメです！

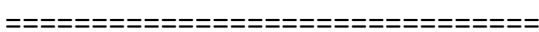
とても簡単なアレンジなので、ぜひ、今晚の一品に如何でしょうか。

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

田村涼子さん

(ヴィーガンカフェ Alaska zwei マネージャー)

【Web】<https://www.facebook.com/alaskazwei/>

【Instagram】alaska_zwei

