



# MCC Soup Cafe



混ぜて焼くだけ、週末ランチに！  
＜かぼちゃのスパイスパンケーキ＞  
From: MCCスープアンバサダー

スーپرバーなアンバサダー・村田侑加さんから、  
明日のランチにでも、試してみたくなる素敵なアイデアが届きました。

甘くてとろける味わいが人気のエム・シーシー食品の「北海道産かぼちゃのスープ」でつくる  
＜かぼちゃのスパイスパンケーキ＞をご紹介します。



おやすみの日の朝は、少しゆっくりめ。  
ゆったり時間を使って、いつもと違うパンケーキを焼いてみませんか？

材料は、米粉・太白ごま油・甜菜糖・ベーキングパウダー。  
無い場合は、いつものパンケーキミックスでも大丈夫。  
そして、今回のメイン「北海道産かぼちゃのスープ」と、お好みでスパイスを。  
(スパイスは、シナモン・カルダモン・ナツメグが相性がよいですよ。)

フライパンでお好みの大きさに広げて、焼きあがるのを待つ時間は至福の時。  
美味しそうな香りが漂います♪

食べる時はジャムやメープルシロップとご一緒に。  
スパイス多めに入れた時は、おかずパンケーキとして。楽しい時間をお過ごしください。  
▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

「エム・シーシー食品のかぼちゃのスープは、かぼちゃの味をしっかりと楽しめるスープ。  
シンプルを極められた味わいだからこそ、お料理の材料にも大活躍しています！」と、村田さん。

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！

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/>  
=====

