



MCC Soup Cafe



<コーンスープの塩ラーメン>

朝晩冷える季節になってきましたね。

週末お昼ごはんに、あったかいラーメンはいかがですか？

今日は「北海道産とうもろこしのスープ」を使った簡単アレンジ料理、「コーンスープの塩ラーメン」をご紹介します。

コーンスープのラーメン！？と驚かれた方にこそお試しください、新鮮ながらどこか懐かしいラーメンです。

作り方は簡単。

市販の袋ラーメンの"塩味"スープの素の【半量】を表示の【半量】の熱湯で溶き(そのままの濃さ)アツアツに温めた「北海道産とうもろこしのスープ」を注いであわせるだけ。

中華スープにコーンのコクとやさしい甘みが加わって、旨みが折り重なる奥深い味わいに。野菜炒めを盛れば、たっぷりの野菜を摂れるリピート必至の一皿になりますよ！

エム・シーシー食品が丁寧に調理し、素材本来の味を生かして仕上げた「朝のスープシリーズ」。

「北海道産とうもろこしのスープ」は、とうもろこしの自然な甘みと北海道産生クリームのコクが絶妙。大人にも子どもにも大人気のスープです。

シンプルを極めた味だから、

中華スープや洋風スープとも相性ぴったり。

アイデア次第で、おいしさ無限大！

MCC SOUP CAFE Facebookでは、これからも、お家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。

