



MCC Soup Cafe



・* 社員リアルインタビュー“わたしの溺愛スープ”

File 4. 商品本部 商品企画グループ
プロダクトマネージャー 水垣乃衣子さん

現場で働く社員がリアルに一番好きなスープや、普段ひとには話さない自分だけの食べ方など、営業トークでは聞けない生の声を取材した全4回にわたる本インタビュー記事。

第4回目は、
商品本部 商品企画グループ プロダクトマネージャー 水垣乃衣子さんの
“溺愛スープトーク”をお届けします。

▼イタリアでの美味しい記憶・白いミネストローネ。
元来、世界中の美味しいものへの探究心があり
商品企画というお仕事にぴったりの感性をお持ちの水垣さん。

イチオシのスープは？の質問に、迷いながら出した答えは
「白いミネストローネ、にします」

『朝のスープシリーズ 白いミネストローネ』は、白く澄んだ見た目とは裏腹に、
さまざまな野菜のだしが重なりあった旨みたっぷりのスープ。

「イタリアでおいしいと思ったスープが、野菜たっぷりの白いスープだったんです。
その記憶が忘れられず、社内で話し、試行錯誤のうえ、形にしました」

目指したのは、1杯でたっぷりの野菜が摂れる、毎日の食卓に寄り添うようなスープ。

結果、完成した白いミネストローネには使われているのは7種もの野菜。
たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ズッキーニ、キャベツ、セロリ、トマト。
家庭でこれほどの種類を揃えるのは簡単ではありません。

野菜のおいしさを引き出す調理のポイントは何ですか？
と聞くと、「しっかりと炒めること」なのですが、一度にたくさん量を作ることも美味しさの
秘訣なんですよ」と水垣さん。

なるほど、ひとくち食べて感じる香味野菜のうまみと甘みは、プロだからこそ出せる味なん
ですね。

「味の記憶を頼りに丁寧につくっていったので、やっぱり思い出がありますね」

『白いミネストローネ』を見つめながら話す水垣さん。
こんな先輩がいたらいいな・・・と
インタビュアーは見とれてしまいました。





MCC Soup Cafe



▼白いミネストローネでパングラタン

「白いミネストローネには…んー、やっぱり、パンですね！」
と、水垣さん。

トマトが濃く赤い『ミネストローネ』にはパスタも合うけれど、『白いミネストローネ』はパンが抜群に合うとか。

「固くなってしまったパンを入れて鍋で煮込んでいただいても、オーブンでグラタンのように焼いていただいてもいいと思います」

MCC SOUP CAFE 編集部で、水垣さんのおすすめ「白いミネストローネのパングラタン」をつくってみました。

厚手の鍋に『白いミネストローネ』とスライスしたバゲットを入れチーズをのせて、180度のオーブンで7～10分。

やけどに気をつけて…ハフハフとほおばり、びっくり。これは、新しいおいしさ！

パンと出会って、スープの味ももっとまろやかに。

そして、白いミネストローネをたっぷり吸ったバゲットの、とろける甘さに歓喜。

きっと、誰もが夢中になる味、ぜひマネしていただきたいです！

インタビューの最後に、

MCC食品の自慢できる場所は？と、聞くと

「いいものを作るために時間を惜しまないことです。

すべての商品には、目に見えない時間と思い入れがつまっています」

とのこと。商品に注がれている時間と愛情。

その莫大なすべてを知りたい、伝えたい、と、インタビュアーとして、震えるほど感動した言葉でした。

そんな水垣さんが愛してやまない『朝のスープシリーズ 白いミネストローネ』

あたたためてそのまま、時にはパングラタンにして、お楽しみください。

4回に渡ってお届けした社員リアルインタビュー“わたしの溺愛スープ”はいかがでしたでしょうか？

次回は、7月7日(金)はMCC SOUP CAFE 編集部がひんやり冷たいスープの楽しみ方をご紹介します。

どうぞお楽しみに！

