

神戸ルミナリエ協賛事業 「KOBE デイライト・ファウンテン」に MCC SOUP CAFE 出店します

～スープリゾット クラムチャウダーと100年目の自信「ビーフカレー」を販売～

1923年創業の調理食品メーカーであるエム・シーシー食品株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：水垣宏隆、以下「当社」）は、神戸ルミナリエ協賛事業「KOBE デイライト・ファウンテン」（※1）にMCC SOUP CAFE（※2）を出店し、スープリゾット クラムチャウダーと100年目の自信「ビーフカレー」を販売いたします。

※1：KOBE デイライト・ファウンテン

「阪神・淡路大震災」の復興のシンボルである「神戸ルミナリエ」をより多くのご来場者様に楽しんでいただく一助を担うことを目的に、阪神間の食品と飲料のプロフェッショナルである企業が手を携え力を合わせ、「神戸ルミナリエ」の会場で開催している催しです。

実施期間：2024年1月19日（金）～2024年1月28日（日）

時間：第29回神戸ルミナリエ点灯時間と同じ

場所：東遊園地南側園地・花時計広場（神戸ルミナリエ会場南側）※入場無料

HP: <https://www.delight-fountain.jp/> 詳細はこちらのHPよりご確認ください。

※2：MCC SOUP CAFE（読み：エム・シーシー スープ カフェ）

2016年に当社スープのプロモーションとして、東京青山表参道、東急三軒茶屋駅前にMCC SOUP CAFEを出店したことが始まり。以降、様々なイベントでスープを提供する際はMCC SOUP CAFEを屋号として出店している。

【提供メニューのご紹介】

今回のKOBE デイライト・ファウンテンでは、下記2品を提供することが決まりました。是非、開催期間中、現地にてご賞味ください。



スープリゾット クラムチャウダー

500円（税込み）

*家庭用 モーニングスープシリーズ クラムチャウダー、
業務用 ライスロード バターライス を使用しています。

魚介のうまみが詰まったスープに乳製品のコクを加え、濃厚に仕上げたクラムチャウダーに、当社業務用バターライスを入れてスープリゾットに仕上げました。クラムチャウダーとバターライスとの相性は抜群！



100年目の自信「ビーフカレー」

700円（税込み）

*家庭用商品 100年目の自信「ビーフカレー」、
業務用商品 ライスロード バターライス 使用しています。

油で炒めて香りを引き立てたオリジナルブレンドスパイスで甘みが出るまで炒めたたまねぎ・引きすじ肉の奥深いうま味が特徴のソースに欧風カレー専用ブレンドしたカレー粉で仕上げたカレーに当社業務用バターライスを合わせました。

掲載画像が必要な場合は、配信メールに添付しておりますのでそちらをご活用ください。

<本件に関するお問い合わせ>

エム・シーシー食品株式会社 広報担当（曾我・東・横山）

TEL：078-451-1481 / メール：soga@mcc-kobe.jp

曾我携帯：090-4287-4866