



味の感動を伝えるー。

2026 年 1 月 13 日 (火)

報道関係各位

エム・シー・シー食品株式会社

神戸ルミナリエ協賛事業 KOBE デイライト・ファウンテン出店について ～冬空の下、温かいメニュー 8 種の飲食販売を行います～

1923 年創業、調理食品メーカーのエム・シー・シー食品株式会社（本社：神戸市東灘区、代表取締役社長：水垣佳彦、以下「当社」）は、「KOBE デイライト・ファウンテン」に出店いたします。このイベントは阪神・淡路大震災からの復興シンボル「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ことを目的に、神戸・阪神間から食の魅力を発信する 12 の企業が手を携えて、東遊園地南側園地（花時計広場）で開催します。当社ブースでは後記の通りホットメニュー 8 種を提供する予定です。冬空の下、心にも身体にも染み渡る、温かいメニューをラインナップしておりますので、是非お立ち寄りください。

【神戸ルミナリエ協賛事業 KOBE デイライト・ファウンテン詳細について】

名称	神戸ルミナリエ協賛事業「KOBE デイライト・ファウンテン」
期間	2026 年 1 月 30 日（金）～ 2 月 8 日（日）の 10 日間
会場	東遊園地南側園地（神戸市中央区加納町 6） JR 三ノ宮駅、神戸三宮駅（阪神・阪急）から南へ徒歩 10 分
主催	KOBE デイライト・ファウンテン実行委員会
協賛	参加 12 社 エム・シー・シー食品株式会社/剣菱酒造株式会社/シンエーフーズ株式会社/株式会社シュゼット・ホールディングス 株式会社神明ホールディングス/東洋ナッツ食品株式会社/株式会社ドンク/フランツ株式会社 UCC ジャパン株式会社/株式会社老祥記/株式会社ロック・フィールド/六甲バター株式会社/
協力	公益財団法人中内カコンベンション振興財団、神戸文化マザーポートクラブ
後援	神戸市、一般財団法人神戸観光局
事務局	KOBE デイライト・ファウンテン実行委員会事務局 剣菱酒造株式会社 社内 事務局長 松野 （090-9708-0390）

【ブース営業時間、提供メニューのご紹介】

- 当社ブースの営業時間は平日 17 時 30 分頃～、土日 16 時 30 分頃～、終了は 21 時 30 分頃といたします。
- 提供メニューについて 是非、開催期間中現地にてご賞味ください。

以下メニュー盛付画像はすべてイメージです。

● 国産牛肉の 100 時間かけたビーフカレー <税込 700 円>



家庭用 国産牛肉の 100 時間かけたビーフカレー、業務用 ライスロードバターライス を使用しています。
直火で焼き上げたバターが香ばしいルー・じっくりと炒めてうま味を凝縮させた香味野菜とフルーツなどが特徴のひと晩ねかせたソースに、自社オリジナルブレンドのスパイスと煮込んだ国産牛肉を合わせて仕上げた当社看板商品をご賞味ください。

●スープバゲット 国産牛肉の 100 時間かけたビーフシチュー <税込 1,000 円> *株式会社ドンクとのコラボメニュー



KOBE デイライト・ファウンテン期間限定メニューに新たにラインナップ！
家庭用 国産牛肉の 100 時間かけたビーフシチューに株式会社ドンクのバゲットを合わせたメニューです。
100 時間以上かけて仕上げた、国産牛肉のうま味豊かなビーフシチュー、じっくり炒めた香味野菜の甘み、赤ワインの芳醇な香り、フォン・ド・ヴォーのうま味が調和したソース。具材には、やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛肉のみを使用し、肉のうま味を存分に味わえるソースとバゲットの相性をお楽しみください。

●スープリゾット クラムチャウダー <税込 500 円>



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！

●スープリゾット 紅ずわい蟹のビスク <税込 500 円>



家庭用 モーニングスープシリーズ 紅ずわい蟹のビスク、業務用 ライスロードバターライス を使用しています。
炒めた香味野菜にアメリカソース・紅ずわい蟹・イタリア産完熟トマト・乳製品を加え、仕上げにはコニャックを使用し、濃厚ながら上品な味わいに仕立てたスープに、当社業務用バターライスをあわせました。

●スープリゾット 完熟トマトのクラムチャウダー <税込 500 円>



2025 年秋新発売の家庭用 モーニングスープシリーズ 完熟トマトのクラムチャウダーと業務用 ライスロードバターライス を使用しています。
完熟トマトのうま味と香味野菜の甘み、クラムの風味を、北海道産生乳の生クリームがまろやかに包み込みます。じゃがいもやにんじんなど、具材感にもこだわった、トマトクリーム仕立てのクラムチャウダーに当社業務用バターライスをあわせました。

●スープバゲット クラムチャウダー <税込 500 円> *株式会社ドンクとのコラボメニュー



昨年ご好評をいただいた神戸デイライト・ファウンテン期間限定メニューを今年も引き続きお楽しみいただけます！
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株式会社ドンクのバゲットを合わせたメニューです。

●スープバゲット 紅ずわい蟹のビスク <税込 500 円> *株式会社ドンクとのコラボメニュー



昨年ご好評をいただいた KOBE ディライト・ファウンテン限定メニューを今年も引き続きお楽しみいただけます！
炒めた香味野菜にアメリカヌソース・紅ずわい蟹・イタリア産完熟トマト・乳製品を加え、仕上げにはコニャックを使用し、濃厚ながら上品な味わいに仕立てたスープに株式会社ドンクのバゲットを合わせたメニューです。

●スープバゲット 完熟トマトのクラムチャウダー <税込 500 円> *株式会社ドンクとのコラボメニュー



KOBE ディライト・ファウンテン期間限定メニューに新たにラインナップ！
完熟トマトのうま味と香味野菜の甘み、クラムの風味を、北海道産生乳の生クリームがまろやかに包み込みます。じゃがいもやにんじんなど、具材感にもこだわった、トマトクリーム仕立てのクラムチャウダーに株式会社ドンクのバゲットを合わせたメニューです。

【当社の想い】

神戸ルミナリエの初年度から協賛し、2015 年からはじまった KOBE ディライト・ファウンテンにも初年度から参加してまいりました。地元神戸の企業として、今回も継続して神戸・阪神間の企業と協働で取り組めることを嬉しく思います。KOBE ディライト・ファウンテン期間中は、当社自慢の温かいメニューを通じて、会場を訪れる皆さまに“ほっとひと息つける時間”をお届けしたいと考えています。

当社ブースでは「神戸の洋食」という看板を掲げております。当社では、神戸を“洋食の聖地”と位置づけ、より神戸に洋食文化を浸透させ、価値を未来に残していけるよう、2025 年よりイベント出店などの取り組みをスタートいたしました。2026 年は、さらにこの取り組みを強化すべく、波状的にさまざまな「神戸の洋食」に関する活動を展開してまいります。今回の出店も、そうした活動の一環として位置づけております。



以上

＜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（曽我・東・横山）
TEL：078-451-1481 / 携帯（曽我）：090-4287-4866
メール：soga@mcc-kobe.jp