



## MCCパスタソース学習会を開催!!

5月29日、横浜菅田センターにて、MCC食品(株)より講師をお迎えし、もっと知りたい!『MCCパスタソース』学習会を開催しました。

会社名の由来からMCCの略語の意味などクイズ形式で学んでいきました。

①MCC食品の顔ともいえる3人のおじさま達はどこの国のご出身でしょうか?

②MCC食品の創業者の前職はなんでしょう?

などなど。答えの気になった方はぜひ横浜東エリアのブログでご確認ください!



パスタソースのおいしさの秘密、こだわりなども教えていただきました。その中でも、ジェノベーゼソースは、産直産地の兵庫県・ささ宮農で露地栽培された朝摘みバジルを使用していることなど、随所にこだわりがあり、おいしさの理由に納得。あっという間の60分でした。

つる丸瓦版



## \_\_試食タイム♪

学習会後半は、待ちに待った試食タイム! 3つのグループに分かれて、3品を作りました。

メニューは、産直バジルのツナサンド、ジャガイモと鶏肉のジェノベーゼサラダ、ブイヤベース風スープです。調理工程はとても簡単で、パスタソースを活用することで、手軽に本格的な味付けができることにびっくりしました。冷凍品や缶詰を上手に利用することで面倒な下処理などもなく、お家でもすぐ作れるものばかりでした。一番驚いたのはスープです! 特別な日のディナーにも大活躍しそう。パスタソース以外にもこんなに活用法があったなんて、とても勉強になりました。おなかも大満足のランチとなりました。これを機に、もっとたくさんのアレンジメニューにチャレンジしてみたいと思います!



横浜東エリアブログ「つる丸電子版」もご覧ください  
♡♡♡

〈問い合わせ先〉パルシステム神奈川 組合員活動推進課 ✉ palkana-annai@pal.or.jp

