

エム・シーシー食品(株)

学習会
報告

2026.6.19

Italian 本格的なソースを 味わおう



梅雨のあいま、大東市立総合文化センター料理室で男性2人が混じった27人の参加でした。

まずは、MCC (Mizugaki Canning Company) 食品さんの概要です。神戸ポートアイランドに会社、神戸を中心に4つの工場があります。1923年創業し103年目を迎えました。

次にMCC食品のこだわりです。『調合(ブレンド)でなく調理(クッキング)』するという姿勢を大切にしています。調理をしながら商品を説明し紹介してくださいました。



兵庫県産のバジル
化学調味料は不要！



冷凍とレトルトの食べ比べ
冷凍—フレッシュ感(チーズのコク)、色味がキレイ、バジルの薫りが強い

ポテトサラダと和えるとGood



食品ロス削減
紀の川農協の一株トマトとオーストラリア産の2種のドライトマトでソースの絶妙な味

寝屋川支所開発商品



マルイ農協の鶏肉、玉ねぎ、しめじを炒め仕上げに生クリームを入れ絡めて出来上がり



MCC 食品
の岩本さん
と柿坂さん



参加された組合員さんの感想

- 商品作りの工程を教えて頂いてとても良かったです。
- ジェノベーゼソースの冷凍とレトルトの味の違いが分かって良かったです。
- ジェノベーゼソースを以前購入していたのですが価格が上がった時に購入しなくなっていました。本日改めて食べさせていただいて、やっぱり美味しくて、購入したいです。
- ポテトサラダ×ジェノベーゼソースがこんなに合うんだ！と驚きました。
- 1パックの量が1食分で一人暮らしには助かります。
- どれもプロの味、それが家庭で気軽に簡単に作れる冷凍ソースがうれしい。ぜひ冷凍庫にストックしたいと思います。
- 冷凍は薄くしてあるので冷蔵庫が使いやすく、在庫として置くのに丁度いいです。
- MCCさんのジェノベーゼソースの冷凍は生協でしか購入できないと知ってマメにカタログをチェックする様にします。

素材の持つ旨味に引き込まれ、笑みがこぼれる時間になりました



主催 住道パル委員会(大東西地域)