

# 人気の昭和グルメが つまみに進化!!

プロの食材活用  
この食材でこの逸品

料理人=「立呑み龍馬」藤澤祐太店長  
使用食材=トマトガーリックソース(カゴメ)

## ガーリックが利いた 「つまナポ」がアツい!

昭和の人気グルメ、ナポリタンを進化させた、お酒に合う「おつまみナポリタン」つまナポに要注目だ。東京・新宿歌舞伎町の「立呑み龍馬」でも、カゴメ「トマトガーリックソース」と「トマトケチャップ」を合わせたつまナポを含む、3品の新メニューを3月から販売。さらに、コロナ禍でもお客さまに元気になってもらいたい、この3品の「GoToセット(イタリア特別編)」も展開中だ。

カゴメ「トマトガーリックソース」について、「ガーリックがガツンと利いて、酒飲みの舌に響く」と、感想を述べるのは「立呑み龍馬」の谷口正俊代表取締役。同品を知り、「つまナポ」のメニューで考案したのが「まかにナポさらだ」。同店では定番メニューに、ケチャップで和えた冷製の「マカロニサラダ」を置いていたが、「ガーリックソースを加えるとアップグレードできる」と見込んだ。

「つまナポ」は30〜50代のサラリーマン客が多く、この層に「ナポリタン好きは多い。ガツンと、藤澤店長は言う。」「つまナポは、魚介の味を生かし、メニューが広がる。つまナポは面白い」と語っている。

「つまみメニューを次々と開発し続けてきた谷口代表は、「このトマトガーリックソースは、少量でも強いガーリック味になる。ケチャップの分量を変えようとメニューが広がる。つまナポは面白い」と語っている。



まかにナポさらだ

360円  
(税込み)

ゆでたマカロニをカゴメ「トマトガーリックソース」1:同「トマトケチャップ」3で調味し、ミニトマトとガーリックチップを添えて提供。谷口社長によると、「フレッシュなトマトとニンニクを視覚的にも見せることで、トマトガーリック味がいっそうリアルにおいしく感じられる」



鯖とアサリの  
ナポ煮込み  
(バゲット付き)

390円  
(税込み)

スープは「トマトガーリックソース」中さじ2にカゴメ「トマトジュース食塩無添加」100mlで調味。アクアパッツァをイメージした。トマトガーリック+魚介のスープが具材によく絡み、やみつきになる味わい

3品の「GoToセット(イタリア特別編)」を、「ナポニ七六〇」の字面にちなんで760円(税込み)で販売!



イタリア三色旗揚げ  
(ナポディップ付き)

390円  
(税込み)

ピーマンの肉詰め(緑)、オムレツ(白)、ミニトマト(赤)でイタリア国旗を演出した、陽気な串揚げ盛り合わせ。「ナポディップ」は、「トマトガーリックソース」1:「トマトケチャップ」3のバランスで調味

立呑み龍馬  
新宿店

東京都新宿区歌舞伎町  
1-17-13 J1ビル1階

藤澤祐太 店長



トマト  
ガーリック  
ソース

カゴメ

同量のケチャップと  
混ぜて手軽に  
「つまナポ」!

ガーリックがたっぷり  
入ったトマトのソース。  
肉料理や揚げ物など  
にかけるだけで、お酒  
に合う鮮やかな一品  
に仕上がる。  
規格=465g(常温)

