



東京ベイ 東急ホテル  
CORAL TABLE  
料理長  
片之坂 亨 氏

# カゴメの「冷凍野菜」を 活かしたメニュー提案

～彩り豊かなイタリアングリル野菜をフル活用～

## イタリア産ポテトと 緑・黄ズッキーニミックスと セミドライトマトのケーキサレ

ジャガイモとセミドライトマトで作るホテル定番のケーキサレを、「イタリア産ポテトと緑・黄ズッキーニのミックス」を使用して彩り豊かに仕立てた。凍ったままソテーすることで、野菜本来の食感を楽しめる上、時短調理も実現。



## 農園風イタリアンミックスと ファッコとチキンの軽い煮込み

焼き目をつけた鶏モモ肉を「農園風イタリアンミックス」やファッコ(スペルト小麦)、白インゲン豆などとともにフォン・ド・ヴォーで蒸し煮に。ズッキーニが鶏肉の旨みを吸って味わい深くなるとともに、料理に華やかな彩りを添えている。



「農園風  
イタリアンミックス  
(ごろごろカット)」



「イタリア産ポテトと  
緑・黄ズッキーニの  
ミックス1kg」

写真左は南イタリア産の緑・黄ズッキーニ、赤ピーマンを大きめにカットしてグリル、冷凍した品。同手前は南イタリア産ポテトと緑・黄のズッキーニのミックス。彩りのよさ、グリルによって引き出された野菜の旨みや甘みが特徴だ。

千葉・浦安に2018年5月に開業した「東京ベイ東急ホテル」。同ホテルのメインダイニングは290席を超える客席を擁する「コーラルテーブル」だ。多くのゲストを迎えるレストランで約30人の厨房スタッフの陣頭指揮を執る料理長の片之坂 亨氏はカゴメの「イタリアングリル野菜」についてこう話す。

「ホテルのレストランにおいて、料理の質はもちろんです。大量に提供できることも重要。冷凍野菜は調理の時短とオペレーションの簡略化に貢献できるアイテムです。」

今回使用したのは「農園風イタリアンミックス」と「イタリア産ポテトと緑・黄ズッキーニのミックス」の2品目。冷凍野菜は生鮮野菜に比べ品質や価格も安定しており、特に大量調理の現場で活躍できる。加えてイタリア現地でグリル加工しており、野菜本来の旨みや甘みが活かしている。片之坂氏は冷凍のまま火を入れ、素材の旨みを引き出していた。「夏野菜のカレーやパスタ料理など、アイデア次第で他にもさまざまな料理に幅広く使え、その利便性は実にすぐれています」と付言した。