

トップシェフが 味、品質、 トマトソースの 使い勝手を徹底検証!!



リストランテ アクアパッツァ
日高良実オーナーシェフ

「ロングラン商品のトマトソースは、繊細な魚介の味わいも活かしてくれます」

「ポルペッティ（挽き肉の団子）のような煮込みには、トマトの固形感が残るダイストマトソースがぴったりです」

今回、日高シェフが提案する料理と使用したトマトソース

ポルペッティ（挽き肉の団子） ダイストマトソース



カゴメダイストマトソース3kg

完熟したトマトをたっぷり使用し、炒めたたまねぎの甘みがあるトマトのソース。軽い調味で、そのままでもアレンジしても使える。

規格: 3kg×4、1kg×12
(画像は3kg)



パッパ・アル・ポモドーロ パンのトマト粥 トマトソース



トマトソースフィルムパック

トマトの旨みと白ワインの風味を生かしたビューレタイプのトマトソース。煮込み料理、ハンバーグ等の各種ソースづくりのベースとして幅広く利用できる。

規格: 3kg×4
(他に1合缶、2号缶商品)



カゴメの代表的なロングセラー商品、トマトソースに改めて注目してみたい。

コロナ禍の行動制限が解除されて人流が戻り、外食のお客も急回復しているが、その一方で、人手不足はますます深刻化し、その対策に迫られる日々が続く。

合理的なキッチンオペレーションを実現しながら、今の消費者が求める外食品質の味をいかに提供するか、その応えとして、長きに渡って外食店に愛されてきたカゴメのトマトソースへの期待がさらに高まっているのである。

カゴメのトマトソースは、下図にもある通り、豊富なラインアップでプロの料理人の多様なニーズに対応している。フードライフでは、その味、品質、使い勝手をトップシェフに検証していただく企画を立案した。カゴメトマトソースの特徴、真価を正しく伝えることが、現在の外食最大の課題解消につながるかと考えるからだ。

企画の趣旨を快く引き受けていただいたのは、日本イタリア料理界の発展に大きく貢献する、リストランテ アクアパッツァの日高良実オーナーシェフ。素材にこだわる料理を作り続ける日高シェフが、今回使用したのはラインアップの中でも最もベーシックな「トマトソース」と「ダイストマトソース」。日高シェフがいかに評価し、どんな料理に活かすのか。キッチンの合理化を図りながら、メニュー強化を実現したい方必読の提案だ。

カゴメ トマトのソース ラインアップ (固形量/味の濃さ比較)

| | |
|---|---|
| <p>トマト料理全般に使えるトマトペーストソース</p> <p>Basic Tomato</p> <p>ベーシックトマト</p> <p>そのままでもアレンジでも</p> <p>ダイストマトソース</p> <p>固形感たっぷりのアレンジ自在なトマトソース</p> | <p>トマトとハラペーニョのスパイシーなメキシカントマトソース</p> <p>Salsa</p> <p>サルサ(ピリ辛)</p> <p>イタリアでもっともポピュラーなトマトソース</p> <p>Salsa di Pomodoro</p> <p>サルサポモドーロ</p> <p>魚介のうま味たっぷりのトマトソース</p> <p>Marinara Sauce</p> <p>マリナラソース</p> <p>味が決まる</p> |
| <p>素材に近い</p> <p>Sugo di Pomodoro</p> <p>スーゴ ディ ポモドーロ</p> <p>イタリア産トマトの風味や彩りが活きたあらこタイプのトマトソース</p> <p>Pizza Sauce</p> <p>ピザソース</p> <p>ハーブの香り豊かなアメリカンタイプのピザソース</p> <p>Tomato Sauce</p> <p>トマトソース</p> <p>裏ごしタイプのトマトソース</p> | <p>加工度が高い</p> <p>Pizza Sauce</p> <p>ピザソース チューブ</p> <p>ピザトーストに最適なピザソース</p> <p>Tomato Sauce</p> <p>トマトソース 濃縮タイプ</p> <p>トマトのうま味とコクをいかしたナポリタンソース</p> <p>約2倍に濃縮した軽い味付けで汎用性の高いトマトソース</p> <p>ナポリタンソース</p> |

カゴメだから選べる、多彩なトマトソース!

原材料、味付け、煮込み具合など、多彩なバリエーションを揃えたトマトソース。お店のメニューに合わせて、アレンジの度合いに合わせて、最適な商品が選べる。

※商品によっては容量・容器に複数のバリエーションがある。詳細はカゴメ業務用HPより、パンフレットをご確認ください。
業務用商品サイト | カゴメ株式会社 (kagome.co.jp)



「ロングセラー商品のトマトソースは、
繊細な魚介の味わいも活かしてくれます」

修

業先のイタリア・フィレンツェのエノテカ・ピンクオリーリで知って、パンをトマトで煮るのだ、とカルチャーショックを受けた料理です。イタリアでは、パンのトマト粥として食べる家庭料理ですが、魚介を入れてグレードを高めました。

固くなって使えないようなトスカリーナパン（またはバゲット）を水でふやかしてから軽く水気を絞り、トマトソースの中で煮ていきます。

トマトソースは、オリブオイルでにんにく、鷹の爪をソテーしてから合わせます。煮込む時間は15分ほど。そうすると全体にツヤが出てきてお粥状になります。本当はシンブルにこれだけで食べるのですが、ちよつと豪華にアレンジして、これを

ソースとして用い魚介料理にしました。

このトマトソースは、酸味、甘みのバランスがとてもよく、アレンジしやすい仕立てです。ベースとして使い、そこに何か味を足して作るのに非常に使いやすい。

仕上がりを想定しやすく、いろいろな料理に仕上げる事ができます。今回のような魚介の素材の味を活かす料理にもうってつけです。クオリティも非常に高く、さすがカゴメさんの製品ですね。ラインナップも豊富で容量も選べるので、料理に合わせて使いたいソースが見つかります。トマトソースは普段手作りのものを使っていますが、このソースなら玉ねぎを炒める手間も要らず便利です。

- 【材料】(2人分)
バゲットまたはフォカッチャ…100g
トマトソースフィルムパック…400g
にんにく、鷹の爪、バジリコ…3~6枚
塩・胡椒…適量
魚100g、海老2尾、帆立1個、アサリ2個、イカ4分の1杯
- 【作り方】
① パンを水に浸し、軽く手で絞りザルに置く（水をしっかり絞らなくても良い）。
② みじん切りにんにく、オリブオイルを火にかける。色づいてきたらトマトソースを加えて煮る。
③ ①にパンを合わせて軽く混ぜて、10~15分煮るとツヤが出てくる。
④ ②の中に手でちぎったバジルを合わせる。
⑤ ③の鍋に少量の水を入れ、魚介の旨みをこそげ落としたり②に加える。
⑥ ⑤と魚介を皿に盛り付ける。



ポルペッティ（挽き肉の団子） ダイストマトソース

「ポルペッティ（挽き肉の団子）のような煮込みには、
トマトの固形感が残るダイストマトソースがぴったりです」

合

い挽き肉を団子にして粉を付けたポルペッティをダイストマトソースの中で煮込みます。ポルペッティはイタリア家庭料理の定番です。肉を煮込むときに、このダイストマトソースはとても使いやすいですね。完熟したトマトをたっぷり使用し、炒めたたまねぎの甘み加わっています。トマトソース同様、酸味、甘みのバランスも非常に良く、ポルペッティを煮込むことによって肉の旨みが溶け込み、さらにおいしくなります。また、ダイストマトの固形感が残っていることが、ポルペッティのような煮込みを引き立ててくれます。

カゴメさんの冷凍イタリア産グリン野菜は、オーブンで温めて塩をして盛り付けました。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをごろごろと大きめにカットして、発色も味も食感も素晴らしい食材ですね。彩りの良い料理に仕上がりました。使った製品は、自然解凍でも使えて、手間いらずで本当に便利です。メニュー価値を簡単に上げることができま

ね。



イタリアではトマトソースは南と北で違います。南はにんにくを効かせて生のトマトを入れてオリブオイルで強火で煮ます。一方、北の場合は、香味野菜をじっくり炒めてからトマトを20分、30分、40分と煮込みます。作り方によって味わいが異なるのです。僕は、トマトソースについてはそれを派生させて料理に使うことを想定して、あまりトマトソース自体が個性を持ちすぎない方がいいと思っています。自分が考える料理の仕上がりに合わせて使いやすいトマトソースが理想です。カゴメさんのトマトソースはまさにそういうソースですね。クオリティがしっかりしていて、様々な料理のアレンジに活かれます。

ラインナップも豊富で、調理の合理化、バラエティも含めたメニューの強化を図るために強力な味方になってくれると思います。また、缶詰を減らすことができる、フィルムパック製品があるのも嬉しいですね。

- 【材料】(2人分)
カゴメダイストマトソース…400g
粗挽き肉(牛肉7:豚肉3) …300g
塩…肉に対して1.2%
パン粉(ドライ) …50g
卵…1個
牛乳…50ml
パルミジャーノ・レッジャーノチーズ(粉) …40g
イタリア産グリン野菜 自然解凍で使えるごろごろカット3種ミックス…100g
- 【作り方】
① 粗挽き肉、塩、パン粉、卵、牛乳、パルミジャーノ・レッジャーノ(粉)を練り、食べやすい大きさに丸める。
② 炒めたたまねぎにカゴメダイストマトソースを合わせて煮る。塩をする。
③ 薄力粉をまぶした①を②に入れてフタをした弱火で煮る。
④ ③とオープンなどで温めて塩をしたカゴメ 冷凍イタリア産グリン野菜を盛り付ける。

カゴメ 冷凍イタリア産グリン野菜 自然解凍で使える ごろごろカット3種ミックス
地中海性気候で育った、彩り豊かなイタリア産野菜をノンオイルでグリンうま味、甘味をギュッと濃縮。さらに自然解凍で使える利便性をプラスした。
規格: 1kg×10

【住所】東京都港区南青山2-27-18/パサーージュ青山2F 【電話番号】 03-6434-7506
【営業時間】 11時30分~15時(14時LO)、17時30分~23時(20時30分LO)、(土日祝は17時~) /無休(年末年始、ほか休みあり)