

存在感
ある

華やか野菜の実力!



**農園風
煮込みハンバーグ**
想定価格1,500円
(税抜き)

原価率 38%想定。「農園風イタリアンミックス」と「イタリアポテトのグリル半分カット」を使用

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人=「Bistro Roven 新宿店」岩村誠秀 総料理長
使用食材=「農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)」
「イタリアポテトのグリル半分カット」カゴメ (東京都中央区)

既存メニューのアレンジ広がる

ワインと肉料理が人気の「Bistro Roven (ビストロ・ローブン)」ではこのほど、カゴメの冷凍イタリア産グリル野菜シリールズを知り、新メニューの試作に取り組んだ。同店ではこれまで冷凍野菜を使用する機会がなかったが、今回初めて試作に使用。岩村誠秀総料理長は「今まで何となくイメージしていた冷凍野菜とは違い、味もしっかりする」と、感心している。

「野菜を洗う、カットする」手間が不要で、その分他の作業ができる時間が増えるため、作業効率が格段に向上しますね。既にグリルしてあって冷凍のまま加熱調理するタイプなので、時短にもなり「便利」と、同店の岩村総料理長。早速考案したのが、「農園風煮込みハンバーグ」だ。同店では自家製ミックスソースをかけたハンバーグが大人気だが、「存在感のある具材なので雰囲気が変わる一品に」

「野菜を洗う、カットする」手間が不要で、その分他の作業ができる時間が増えるため、作業効率が格段に向上しますね。既にグリルしてあって冷凍のまま加熱調理するタイプなので、時短にもなり「便利」と、同店の岩村総料理長。早速考案したのが、「農園風煮込みハンバーグ」だ。同店では自家製ミックスソースをかけたハンバーグが大人気だが、「存在感のある具材なので雰囲気が変わる一品に」



彩りがよく、「グリルしてあるので、冷凍のままさっと加熱するだけで使えて便利」(岩村総料理長)

「農園風イタリアンミックスは野菜の食感がしっかり残っているため、強いデミグラスソースにも負けず味が引き立つ。素材の味がソースになじみ、味をよわらかくしてくれる。デミグラスがまた違った優しい味わいになるの

よ(岩村総料理長)。今回、新メニューの試作に取り組んだ

大きめのごろごろサイズのため、ソースに混ぜても存在感が際立つ



岩村誠秀
総料理長

Bistro Roven 新宿店

東京都新宿区西新宿 1-26-2 新宿
野村ビル地下1階



厳選ワインと手作りのビストロメニューを
楽しめる人気店。名物料理はロールキャベツ。
店内は壁画アートが広がり、都会のど真ん中という立地ながら癒やされる空間。

カゴメ

しっとり食感の 皮むきポテト



イタリアポテトの グリル半分カット

ゴロゴロ食感と 彩りが魅力!



農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)

ジャガイモの皮をむき、大きめのごろごろにしてノンオイルでグリル。しっとりとした食感を残した冷凍ポテト。下処理・カットなしで、時短調理に適している。
規格=1kg (冷凍)

イタリア産野菜をざくっと大きめにカットし、ノンオイルでグリルした冷凍野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをミックス。彩りがよく、野菜が主役のメニューに活用できる。
規格=1kg (冷凍)

「ごろっ」とした具材感が秀逸