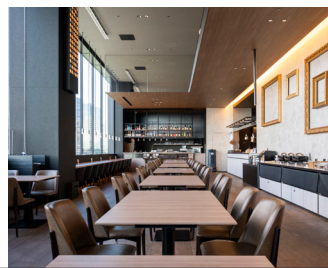




横浜東急REIホテル
料飲支配人 料理長
森田正人氏

カゴメ × 横浜 東急REI ホテルビストロチャイナ「ENCORE」

カゴメの冷凍商品を 活用した朝食メニュー提案



4種豆ミックスと キャロットラペサラダ

冷凍庫から取り出した「自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス」と同量のジュリアンにしたニンジンを合わせ、オレンジジュース、白ワインビネガー、ディジョンマスタードなどを合わせたマリネ液に2日間、漬け込んでしっかり染み込ませる。甘酸っぱいマリネ液を吸った豆はほどよく食感と香りが残り、いくらでも食べられそう。



自然解凍で使える
かんたん4種豆ミックス

ミネストローネを使った 煮込みハンバーグ

「野菜と豆・穀類のミネストローネ」1袋(500g)に、通常より多めの2ℓの水、カゴメの「彩り野菜ミックス」を加え、焼き目をつけたハンバーグを入れて15分程煮込む。スープ自体の味がしっかりと調っているので、仕上げにオリーブオイルとコショウを振るだけで完成する。スープを含んでしっかりと仕上がったハンバーグは逸品。



野菜と豆・穀類の
ミネストローネ



2020年6月に開業した「横浜 東急REIホテル」は、みなとみらい地区にあり、利便性が高く集客は順調だ。施設内唯一のレストラン「ENCORE」で腕を振るうのは、東急ホテルズで長年、活躍してきた森田正人氏だ。カゴメの冷凍野菜は使い勝手がよく、普段からメニューに取り入れているが、今回の2商品は初めて扱ったという。

「豆は好きな食材のひとつ。『自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス』は加熱する必要がなく、自然解凍してそのまま使えるので、サラダなど冷製料理にも便利です。程よい食感と香りが残った豆は、肉などとやわらかく煮込んで一品料理やガルニにもするのでもいいですね」と語る。

「野菜と豆・穀類のミネストローネ」はスープの濃度を薄め、煮込みソースとして使った。また、朝食、昼食でスープは定番なので、「4種豆ミックスを加えたミネストローネにするのもよさそう」とも。質の高い冷凍商品を活用し、人手不足に対応しつつも、料理人の技術でオリジナリティをだしたおいしさを常に目指したい、と森田氏は考える。

※カゴメ冷凍豆類・穀類シリーズで加熱せずにお召し上がりいただけるのは、食品衛生法の無加熱摂取冷凍食品規格に該当する本商品に限ります。