



四季のおすすめ

イタリアン

シェフ  
イチオシ!

# Italian メニュー

2026  
春  
primavera



## メニュー提案はこちらのシェフ!



### 原宏治シェフ

1957年千葉県生まれ。20歳で料理の世界に入り、フランス料理を学んだ後、25歳でイタリアへ訪学した際にローマで食べたパスタに感激しイタリア料理に転向する。帰国後、九段「ラ・コロンバ」、西麻布「アルポルト」のセコンドシェフを務め、再度イタリアへ渡り、帰国後の1990年9月、日本橋浜町「アルポルト」オープン。2013年9月、トルナーレ日本橋浜町に移転、現在に至る。

### RISTORANTE AL PONTE

東京都中央区日本橋浜町3-3-1  
トルナーレ日本橋浜町2F



### 直井一寛シェフ

1976年、栃木県生まれ。大阪あべの辻調理技術研究所のフレンチイタリア料理課程卒業後、「レストラン CHIANTI」に入社。約10年間、西麻布店・六本木店などで修行し、2006年にラ・ターナ・ディ・パッコでシェフを務める。2018年に「アクアパッツァ」に入社しシェフを務め2023年に退社。同年7月に「701」をオーナーシェフとして開業。

### 701 (nanamaruichi)

東京都千代田区外神田  
2丁目1-3  
東進ビル 新館1階



## 春メニューにおすすめ!

## ピックアップ商品



### 素材本来の味 グリーンピース ピューレー

グリーンピースを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。



### 加熱要らずで手間な 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鮮やかなイタリア産野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大きめにカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。具材感のある野菜と彩りの良さ、そしてグリルによって、いっそう引き出された野菜の旨味、甘味、香ばしさが特長です。さらに加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

### 原シェフのコメント

グリーンピースピューレーは甘味が強く、彩りも鮮やかなので華やかで満足感のある1品に仕上がってくれます。自然解凍で使えるごろごろカット3種ミックスは加熱いらずでマリネ液に漬けておくだけなので、非常に使い勝手がよいです。



### 野菜の甘味と旨味 ソフリット (香味野菜ソテー)

香味野菜（たまねぎ、にんじん、セロリ）を時間をかけてじっくり炒めることで、野菜の甘み・旨味を引き出した、イタリア料理のだしです。いろいろな料理のベースとしてお使いいただくことで、味の奥行きが広がります。



### 料理にコクやアクセントをプラス グリル赤・黄ピーマンピューレー

南イタリアの大地で育った赤ピーマンと黄ピーマンをノンオイルでグリルすることにより「旨味」「甘味」を引き出したものを原料として使用しています。グリルした野菜の旨味と甘味、ピーマン特有の苦みや香りで、ドレッシングやパスタソースにコクやアクセントを付与します。

### 直井シェフのコメント

ソフリットは炒める手間なく、加えるだけで簡単に野菜の旨味と甘味を付与でき、汎用性が高いです。グリル赤・黄ピーマンピューレーは甘味と旨味、ピーマン特有の苦味が、コクを付与してくれるため料理がワンランクアップします。

## イタリア料理の特徴

イタリアは大きく「北部」「中部」「南部」に分けることができ、その土地その土地ごとに特長的な食材があります。そのため各地で食される料理も異なり、イタリア全体としては料理がとても多彩であるといえます。

今回は**イタリア北部**と**南部**をイメージしたアレンジ料理のご紹介！



### アルポンテ 原シェフ イタリア北部のご提案メニュー！

#### 鶏むね肉カツレツのカルピオーネ（チキンカツのマリネ）



使用商品はこちら



冷凍  
自然解凍で使える  
ごろごろカット3種ミックス



冷凍バジル  
ビュレー



#### 調理のポイント

熱々のマリネ液を  
かけることで味染  
みがよくなります。

#### クリーミーなグリーンピーススープ



使用商品はこちら



冷凍  
グリーン  
ピース  
ビュレー



野菜だし  
調味料  
(濃縮  
タイプ)



冷凍グリル  
赤・黄  
ピーマン  
ビュレー



冷凍トマト  
ビュレーA



#### 調理のポイント

ブレンダーを使ってし  
かりと混ぜ合わせるこ  
とで、もったりとした仕上  
りに！



### 701 (nanamaruichi) 直井シェフ イタリア南部のご提案メニュー！

#### イタリア産グリル野菜と豚肉のピニャータ



使用商品はこちら



冷凍農園風  
イタリアンミックス  
(ごろごろカット)



冷凍ソフリット  
(香味野菜ソテー)



#### 調理のポイント

食感を活かすために  
農園風イタリアンミッ  
クスは後入れて煮  
込みます。

#### グリル赤・黄ピーマンとリコッタチーズのガストロノミアグラニータ



使用商品はこちら



冷凍グリル  
赤・黄ピーマン  
ビュレー



濃縮飲料にんじん・  
オレンジミックス  
(3倍濃縮)



#### 調理のポイント

グリル赤・黄ピーマンの  
甘味とリコッタチーズの  
旨味のバランスに、にん  
じんの爽やかさをブラ  
ス！

# カゴメ株式会社

東京本社 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー  
TEL:03-5623-8501 (代表)  
本社 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号  
TEL:052-951-3571 (代表)



シェフのレシピ、  
おすすめ商品の  
詳細はコチラ



商品やお得な  
情報はコチラ

©カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します。