

海老のチリソース炒め



【材料】(2人分)

海老 120g/葱 20g/生姜 20g/ニンニク 10g/カゴメ
トマトケチャップ特級 30g/豆板醤 20g/酒釀 30g/鶏が
らスープ 150cc/ワンタンの皮/サラダ

【作り方】

- ① 海老は1尾を半分にしてお通しをする。葱、生姜、ニンニクはみじん切りにする。
- ② トマトケチャップ、豆板醤、葱、生姜、ニンニクを炒める。トマトケチャップは油と炒めて酸味をやわらげ、水分を抜くようにする。少し油が浮いたら鶏がらスープを入れ、酒釀を加えたら、海老を合わせて片栗粉でとめる。
- ③ ②を皿に盛り付けたらサラダと揚げたワンタンの皮を乗せる。

海

老のチリソース炒めを作るとき
のポイント、最初にトマトケ

チャップと豆板醤、薬味を乾くよう
に炒めることです。トマトケチャップ
の味と豆板醤、甘みの酒釀（チューニ
ヤン）、それだけで味が決まります。

香りは炒めた薬味と、最後に葱を
合わせます。炒めたものと生の状態
で煮込むものを使うことにより味と
風味に変化が出ます。トマトケチャ
ップは、しっかりと色が濃くなるくらい、
焦げる歩手前まで火をいれて濃厚に
仕上げます。

大人気中華料理店「智林」 榛澤知弥オーナーシェフが作って語る 酸味・甘味・旨味のバランスがよく、油と一緒に炒めることでおいしさがアップする

カゴメトマトケチャップだからこそその味わい



「智林」は今年5年目を迎え、予約がとれない状況がさらに進んでいる。なぜなのか、黒板メニューを見るだけでも理解できる。例えば取材当日「わらび春雨黒酢ソース」、「ふきのとう甜面醤和え」、「スジアラ香港オリーブ蒸し」、「旬野菜広東式蝦子腐乳ソース」、「広東式蒸しハンバーグ（梅菜入り）」、「自家製豆板醤四川麻婆豆腐」、「エビとパクチーの揚げ春巻」、「発酵生地老麺の叉焼包」、「台湾産カラスミ炒飯」……と食指の動くメニューのオンパレードだ。

榛澤シェフは昨年も香港に2回、最新情報を学びに行った。智林では中国料理人同志の勉強会も定期的に行われ、食事会も頻繁に行い、情報交換を積極的に行っている。「常に驚きのある料理づくりを目指している」（榛澤シェフ）からだ。

「智林」の“智”には、単純な知識ではなく、掘り下げた知識や知見という意味があります。お客様も自分たちも、探求心をもって楽しめるようなお店になれば、とこの字を使いました。また、英語のスラングでリラックスすることを“チルアウト”と言います。そこからゆっくりした時間を過ごして欲しいと思いこめてChilinとしました」（榛澤シェフ）

今、最も注目と期待を集める店だ。

【住所】東京都新宿区白銀町12-5 白銀ビル1F
【電話番号】03-3268-3377
【営業時間】11時30分～14時30分、17時～23時【定休日】月曜日・他不定休あり

榛澤知弥氏は、中華の名店ひしめく東京・神楽坂でも指折りの人気店「膳楽房」と「智林」を成功させた注目のオーナーシェフだ。磨き上げてきた中国料理の伝統的な技法をベースに、低温調理など和や洋の調理法や食材も取り入れて作り出す、自由な発想でおいしさを究めた料理が、訪れたお客を虜にしている。

今回は榛澤シェフに、ケチャップ料理の花形「海老のチリソース炒め」と、台湾の王道「牛バラ肉のトマト煮込み」をカゴメトマトケチャップ特級で作っていただいた。カゴメトマトケチャップは炒めることで香り立ちがアップする。更に、油と一緒に炒めることで酸味がやわらいで、濃厚でコク深い味わいになるという（※P19参照）。

今回の料理2品は海老と牛肉、素材は全く違うが、最初にケチャップをしつかりと油と共に炒めて使うことで、カゴメトマトケチャップだからこそその味わいを堪能できる料理に仕上がっている。「カゴメのトマトケチャップ特級は味わい深く、粘度も色合いもいい。カゴメトマトケチャップ標準と比べるとトマトの味が濃いので、そこを強く出したいなら特級、軽い味わいに仕上げたいときには標準を使うなど使い分けもおすすめます。中華でのトマトケチャップの使い方としては、例えばクラゲの和え物にトマトケチャップでソースを作るなど前菜のたれとして、あるいはセロリなど香味野菜との相性もよいので合わせてみてくださいね」（榛澤シェフ）



カゴメトマトケチャップ特級

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切につくったのびのよくきくJAS特級グレード品。

（上）1号缶、（下 左から）チューブ1kg、3kgフィルム、1kgフィルム

牛バラ肉のトマト煮込み



【材料】(2、3人分)

仕込みやすい分量：牛バラ肉 2kg / カゴメトマトケチャップ特級 500g / 砂糖 100g / 醤油 200cc / 水 3000cc / 葱、生姜のぶつ切り、八角、ニッキ、花椒、陳皮 各適量
 トマト ½個 / 片栗粉

【作り方】

- ① 牛バラ肉をカットして鍋で焼きつけるように炒める。
- ② ①にカゴメトマトケチャップ特級を合わせ、さらに炒めながら牛バラ肉になじませて、余分な酸味を飛ばして詰めたら、水、葱、生姜、八角、ニッキ、花椒、陳皮に砂糖を合わせて1時間半ほど煮込む。
- ③ ②に醤油を加えてさらに30分煮込んだら1日寝かせて味を染み込ませる。
- ④ 提供時は、③の牛バラ肉200gをタレ200gと一緒に蒸して柔らかくしたら、トマトを合わせて煮込み片栗粉でとめる。皿に盛り、ポイルしてネギ油を絡めた広東パクチョイを添える。



台 台湾で牛バラ肉を煮るときは、トマトケチャップで炒めてから作ります。最初にトマトケチャップを炒めるのは、風味をよくするため、牛バラ肉の味をなじませるため。

脂が多い牛バラ肉も、ケチャップの酸味が加わり重くなりません。また、肉を柔らかくするのもケチャップが「役買」っています。ケチャップに含まれる砂糖が肉の繊維に入りこみ、水分を保持してくれるのです。

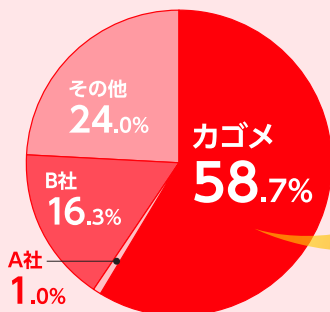
仕込みをして一晩寝かせる手間はありませんが、そのベースさえ準備しておけば簡単に提供できるメニューです。

中国料理店の
心強い味方

データで見る カゴメトマトケチャップの魅力

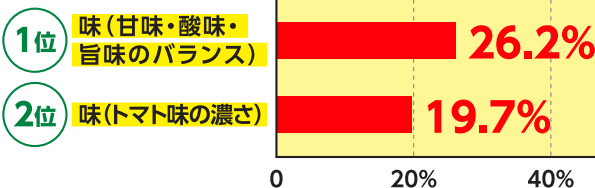
全国約100の
中華料理店に
聞きました!

～カゴメトマトケチャップは選ばれて**No.1!**～



プロが
評価する
ポイント

なぜカゴメのトマトケチャップを使用していますか?



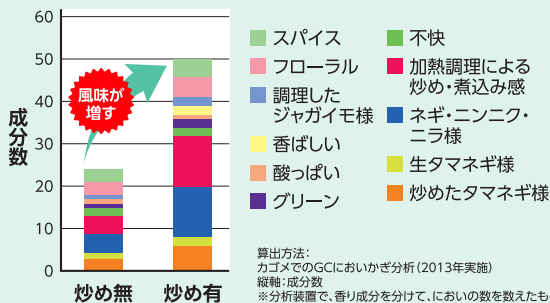
出典:ぐるなび社コール調査(実施期間2023年12月～2024年1月)/全国/N=104、調査対象104店舗中61店舗が、最もよく利用するトマトケチャップのメーカーがカゴメと回答
※全国の中華料理店に「最もよく利用するケチャップのメーカー」を調査したところカゴメがNo.1でした。

Q.なぜ中華料理と「カゴメ トマトケチャップ」は相性がいいの?

答え①

炒めることで香り立ちがUP!

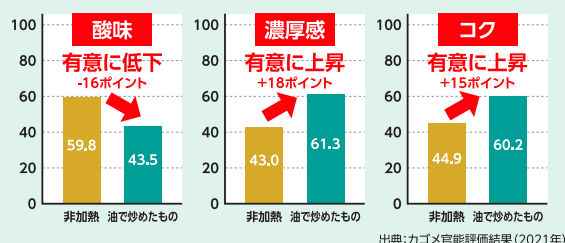
炒めによる香りの成分変化



答え②

油と一緒に炒めることでおいしさUP!

トマトケチャップ非加熱と油で炒めたものの比較結果



カゴメのトマトケチャップは、油と一緒に炒めることで酸味がやわらいで、濃厚でコク深い味わいに!

中華におすすめ! トマトケチャップ ラインアップ

特級

完熟トマトを豊富に
使用し、色とコクを
大切につくった
JAS特級グレード品

糖酸比が高く、トマト量が多いことから、トマトの濃さが感じられるケチャップ。

トマトケチャップ特級 1kgチューブ
トマトケチャップ特級 1号缶(3,330g)



標準

かける、炒める、
煮込みなど
幅広く利用できる
JAS標準グレード品

糖酸比は中間で塩分が最も低いことから、穏やかな味わいで、かける・炒める・煮込むなど、さまざまなメニューに適したケチャップ。

トマトケチャップ標準 1kgチューブ
トマトケチャップ標準 1号缶(3,330g)



おすすめ!

フィルムパック

- 缶容器より軽量
- 開封がカンタン
- ごみ捨てラクラク



繰り返し使える!!

詰め替え用缶を
ご準備しています!

