



料理部総料理長
依田 卓也氏
浅草ビューホテル
東京都台東区西浅草 3-17-1
TEL.0570-003-235

カゴメの [グリーンスムージー]を 活かしたメニュー提案

グリーンスムージーのスフレパンケーキ スムージークリームと季節のフルーツ添え

(材料)

- **グリーンスムージーパンケーキ**
 - ・バター(無塩)、グラニュー糖、カゴメグリーンスムージー
 - ・薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー
 - ・全卵、卵黄、蜂蜜、グリーンスムージー、小松菜
 - ・卵白、グラニュー糖、イナゲル C300
- **グリーンスムージークリーム**
 - ・生クリーム43%、コンパウンドクリーム24%、バニラエッセンス、グラニュー糖、カゴメグリーンスムージー、葛粉
- **トッピングフルーツ、他**
 - ・苺、パイナップル、ブルーベリー、フランボワーズ、ミント、オレンジ、スグリ、ミント、エディブルフラワー(アリスサム)、竹炭のチュイル、粉糖



帆立て貝と独活のカルパッチョ グリーンスムージーのビネグレット香味野菜添え

(材料)

- **ソース**
 - ・カゴメグリーンスムージー、ホーメリー粒マスタード、薄口醤油、シャンパンビネガー、オリーブオイル、塩胡椒
- **トッピング野菜**
 - ・大葉、茗荷、トマト、胡瓜、オクラ、万能ねぎ、木の芽、花穂
 - ・帆立貝柱、独活甘酢漬け



お子様でも飲み切りやすいように、キッズコーナーにはカゴメの100ml 飲料をそろえている。

ホテルレストラン用
グリーンスムージー(1ℓ)

スカイグリルbuffet 武蔵の名物、富士溶岩石を利用したグリルコーナー。全メニュー数は約80品をラインナップ。



同商品を使用するメリットとして、「パンケーキでは牛乳の代わりに使用することで、鮮やかな緑色で料理が映え、時間が経っても色味を持続できる。カルパッチョのソースでは同商品の特長でもある適度な粘度をそのまま活かすことで、垂れにくいソースが簡単に作れます」と依田シェフは評価する。

浅草のシンボリックなホテル「浅草ビューホテル」(326室)は、目下フル稼働を誇る。近接する浅草ビューホテルアネックス六区(92室)も開業一周年を迎え、エンジン全開だ。両施設は共に地元浅草に密着した施設を繰り出し強い支持を獲得している。

この両施設のシェフを兼務する依田氏にカゴメの新商品「グリーンスムージー」を活用したメニューを提案いただいた。まず同商品の特性、鮮やかで濃い緑色、注ぐだけで提供可能、14種野菜と3種類果実を踏まえながら、値頃感のある価格設定の魅力も言い添える。同時に依田氏は、「飲むだけでなく、同商品の魅力的で付加価値の高さを生かした簡単な創作メニューに新しい可能性も見出せます」と示唆する。その2品の提案メニューは、いずれも料理ソースとしてのグリーンスムージーの役割を与えている。