

# カゴメからこの秋鮮烈デビュー!! イタリアからオレンジ色の贈り物

イタリア産のさつまいも



9月24日  
新発売

## Point1

### 鮮やかなオレンジ色

メニューを鮮やかに彩る。  
※オレンジ色はβ-カロチン由来

## Point2

### 甘さすっきり、しっとり食感

前菜からスイーツまで、色々な  
メニューに使用可能。

## Point3

### 必要な分だけ使える

カット・グリル・バラ凍結済みで  
使いたいときに使いたい分だけ  
使用可能。



## 創作イタリア料理の老舗 イル・キャンティ

### 岡田宏一副社長も早速熱視線

- ★ あざやかなオレンジ色は視覚を刺激し、料理への期待感を広げてくれます
- ★ すっきりとした甘さと風味、しっとり感で定番メニューが生まれ変わります

創業50年を超える、日本を代表する創作イタリア料理の老舗イル・キャンティ。全国に53店を展開している。ロングセラー店として変わらぬ人気を集めているのは、常に現地イタリアの情報を注目し新しい食材やワインを発掘、メニューに積極的に採用してきているからだ。イル・キャンティでは、お客は常に最新の進化したイタリア料理を楽しむことができるのだ。

そんなイル・キャンティのメニュー統括担当、岡田宏一副社長が今注目し大きな期待を寄せているのは、カゴメがこの秋新発売する冷凍イタリア産グリル野菜シリーズの『オレンジスイートポテトのグリル (ダイスカット)』だ。「あざやかなオレンジ色は、料理にとって大切な視覚への大きな刺激を与え、お客様のワクワク感を広げてくれます」。「すっきりとした甘さと風味、しっとりとした食感は、定番メニューをリフレッシュしてくれます」と高く評価する。

この秋にカゴメより発売するもう1つの商品『自然解凍で使える サイコロカット 5種ミックス』を使った料理1品を含む、イル・キャンティでもオン・メニューしたいという料理を4品提案して頂いた。

岡田宏一 副社長

あざやかなオレンジ色が  
定番ニース風サラダをリフレッシュ

すっきりした甘さと風味が  
イルキャンティドレッシングにぴったり





クリスピーシュリンプとオレンジスイートポテトの  
ガーリックアヒージョ

【材料】  
尾付きエビ…3尾(フリット粉で揚げる)  
オレンジスイートポテトのグリル…70g  
ガーリックオイル…30g  
オリーブオイル…50cc  
ガラム…5g  
糸唐辛子…少々  
塩・胡椒…少々

☆スキレットに材料を入れ、1分程中火でオイルをわかしてできあがり

**オ**レンジスイートポテトは、イタリアでは素揚げをして塩をまぶして食べるのが人気です。オイルとの相性がよいことを活かして、アヒージョにしました。にんにく、オリブオイルにペペロンチーニは糸唐辛子を使いました。アリオオリーオベロンチーニは、オレンジスイートポテトの甘さを引き立ててくれ、本当によく合います。仕込みに時間も手間もかからず、色合いと味わいをスキレットにお客様に味わっていただき、楽しんでいただける料理が簡単なオペレーションで提供できます。ここでは、尾付きのエビを使いましたが、アレンジも自在です。



オレンジスイートポテトのニース風サラダ

【材料】  
オレンジスイートポテトのグリル…50g  
(温めてからマッシュする)  
ブラックオリーブカット…8個  
オクラ…2本  
ツナ…30g  
フルーツマト…2個  
ゆで卵…1個 (4/1 カット)  
アンチョビフィレ…1本 (4/1 カット)

☆食材を皿に盛り、イルキャンティドレッシングで仕上げる

**普**通はジャガイモを使うニース風サラダをオレンジスイートポテトで作りました。ジャガイモにはない独特のすっきりとした甘味があり、色のインパクトとともにお客様に喜んでいただけると思います。意外に水分があり、しっとりとしているのでスプーンでほんの少し、食感を残しながらつぶして使いました。ほのかな上品な香りがあり、とても美味しく仕上がります。イル・キャンティのオリジナルドレッシングとの相性もぴったりです。ニース風サラダのよういろいろな具材を楽しむ料理には彩もよく、料理人にとって大変重宝する食材ですね。



“お客様に驚きを”と常に考えていますので、オレンジスイートポテトの独自性は料理人にとってうれしい存在。今回のような使い方の他にも、じっくりとバターでグラッセして甘味が引き立っておいしいコントルノに、つぶしてニョッキや、裏ごししてソースにするなどいろいろな利用法が浮かんできます。また、野菜は時間とともにくすんだり、風味が無くなってしまいますが、『オレンジスイートポテト』も『サイコロカット 5種ミックス』も、カゴメさんの冷凍技術や加工技術で風味も逃さず、色合いも保たれたまま非常に扱いやすいですね。



撮影はキャンティ・クアトロ・シェルクラブ  
東京都渋谷区笹塚1-50-1  
Daiwa笹塚タワー 1F TEL03-3485-1122

9月24日  
新発売

『自然解凍で使える』  
シリーズに新製品



こだわりのグリル製法  
こだわりのグリル製法により、水分を飛ばすことで、旨み、甘みを凝縮。ドリップも少ない

#### 利便性

自然解凍でそのまま使用可能。また、バラ凍結済みで使いたいときに使いたいだけ使用可能。

#### 5種類の野菜使用

地中海気候で育った彩り豊かなイタリア野菜、ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、たまねぎ、にんじんの5種類を約1cmにカット。



帆立のインサラータリゾット

【材料】  
マリネ液 (EXバージンオリーブオイル60g、ライム1個、はちみつ15g)  
帆立貝柱…1粒  
オリーブオイル…30cc  
にんにくアッシェ…5g  
アンチョビペースト…3g  
Fブイヨン…3g  
リゾット米…80g  
サイコロカット5種ミックス…80g  
(飾り) スプラウト

☆帆立貝柱をブランチングし、4つ割りにしてマリネ液でマリネする。オリーブオイルに、にんにくアッシェ、アンチョビペーストを入れ香りだしをする。ブイヨンを入れながら、リゾットを作る。8割り炊き上がったところでサイコロカット5種ミックスを入れて仕上げる。出来上がった、急冷で冷ましお皿に盛り付ける。

**前** 菜として最近大人気の冷製リゾットが『自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス』(以下、『サイコロカット5種ミックス』)があれば簡単に作れます。お米と『サイコロカット5種ミックス』は、1対1の割合で、彩りも美しく野菜の風味がたっぷり楽しめるリゾットに仕上がります。『サイコロカット5種ミックス』は彩り豊かなイタリア産野菜を使用し、グリル製法により旨み・甘みを凝縮。しかも、自然解凍で使えるので、とにかく便利ですね。

焼き上げて



ズッキーニのファルス オレンジスイートポテトのボローニャ風

くり抜いたズッキーニにボローニャ風ソースを敷き詰め、オレンジスイートポテトを載せてオーブンで焼き上げました。夏野菜とオレンジスイートポテトの甘味をオーブン焼きにする事で、イタリア風に仕上がるのではと、古典的なファルスにしました。オレンジスイートポテトとズッキーニの爽やかな甘味がミートソースと引き立てあつて、美味しくなります。オレンジスイートポテトは何も手を加えず、そのまま使いました。

【材料】  
ズッキーニ…半分 (くり抜く)  
ミートソース…40g  
デミグラスソース…10g  
オレンジスイートポテトのグリル…30g

☆くり抜いたズッキーニのアッシェとミートソース30g デミグラス10gでソースを作る。くり抜いたズッキーニにソースを敷き、オレンジスイートポテトのグリル30gを乗せ180度のオーブンで15～20分焼く。仕上げに削りパルメザンチーズをかけて、フレッシュタイムを乗せる

## カゴメ「自然解凍で使える」シリーズ

ごろごろカット  
3種ミックス



ざく切り  
4種ミックス



かんたん  
4種豆ミックス

