

# カゴメの冷凍「オニオンソテー」が 経営改善に直結

**プロの食材活用**  
**この食材でこの逸品**

料理人＝「咖喱アンダーソン」下村祐太 オーナー  
使用食材＝「オニオンソテー(c)ダイス30 中国産」(カゴメ)

## 和だしとも合う 汎用性の高さを実感

東京・田町の「咖喱アンダーソン」は、スパイスカレーと和だしを融合させた「トーキョーダシカレー」を謳う注目店。店舗営業だけでなくケータリングやイベント出店にも意欲的だ。オーナーの下村祐太氏は、仕込み効率化の環としてカゴメの「オニオンソテー(c)ダイス30 中国産」を試用し、その実力を検証した。

下村オーナーはオニオンソテーはカレーにうまみを与える材料として欠かせません。一方、青果の玉ネギを大量にソテーする負担が重なり、同時に悩みの種でもありました。材料費、人件費に加え、ガス代も馬鹿になりません。さらには火口も長時間間占められ、必要となる計算だ。これをスタッフが2時間近く張りついて炒め続けることになり、近年は玉ネギ価格の値動きが激しいこともあり、同品は「コストの効率化や労働環境の改善面で貢献する」と決意。決して小さくはない」と下村オーナーは、販売チャネルの多角化にも好都合だと語る。

「トーキョーダシカレー」を謳う同店のカレーは、スパイスカレーでありながら、昆布、煮干しなどからとった「和だし」の風味を生かしたさらりと軽やかな食感と味わいが独自の要。「玉ネギの味が強すぎるだけのものだと和だしの風味を損ねてしまいかねない。和だしの風味を生かす味を完成させるのに、甘味とうまみのバランスの良い同品は、使い勝手が良い。カレーに合わせて焙焼度の違うオニオンソテーを使い分けできるのも良いですね」と下村オーナーは評す。

同店は店舗営業の他にもイベント出店やケータリングなどで不定期にカレーの製造量が増えることがしばしば。こうしたケースでも、オニオンソテーを活用すれば調理負担を減らせるので、出店機会を増やしやすいと下村オーナーは好評だ。



**だし  
キーマカレー**  
想定価格1,300円(税込み)  
+スパイス半熟煮卵  
200円(税込み)

クミン、チリペッパーなど多彩なスパイスが鮮烈な香りを放ちながら、和だしがノスタルジックで落ち着いた余韻を残す。しば漬けのポテトサラダやピーツで色づけたレンコンのピクルスなど6種の副菜が添えられ、野菜もしっかり摂れる



「オニオンソテー(c)ダイス30 中国産」はしっとり感があり、投入後に他材料との馴染みが早い



和だしの相性も良い

**咖喱アンダーソン**  
東京都港区三田3-14-1  
三田314-1階

和だしと鶏だしのWスープが特徴の「アンダーソンチキンカレー」を看板商品に、月替わりのキーマカレーや季節のカレーでは中華やアジアのテイストを加えた独創性の高さを発揮してファンを増やしている。

**下村祐太**  
オーナー

カゴメ

**オニオンソテー(c)ダイス30 中国産**

仕込み負担の大きいソテー調理の困りごとを解消

ソテー度合いは重量比90～20%まで5タイプを揃え、スープから煮込み料理までメニューに合わせた火入れ具合のものが選べる。中国産と国産の2産地用意。／規格＝1kg(冷凍)

まずはお試し！  
期間限定！

**「オニオンソテー」(カゴメ)  
サンプルキャンペーン実施中**

カゴメでは「オニオンソテー(冷凍)」各種商品のプレゼントキャンペーンを実施中。抽選で50人にサンプル商品を提供している。同品の実力を調理現場でお試しあれ！

- 対象商品(計14品・各1kg)
- ・中国産オニオンソテー…ダイス70・50・30・20／スライス70・50・30
- ・国産オニオンソテー…ダイス70・50・30／スライス70・50・30／ピューレー 70

■サンプルお申込み可能数量  
期間中お一人様1回、1～3種類×各1袋(各1kg)

■応募期間 2025年9月30日まで

※当選発表はサンプル商品の発送をもってかえさせていただきます。  
※応募状況により、早期に応募を切とさせていただきます。

応募はコチラから