

# プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「ちよいおでん」商品開発部・岩崎勇介マネージャー  
使用食材＝「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」(カゴメ)

## 野菜だしのうまみが 素材を引き立てる

「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」(カゴメ)に着目し、新メニューの開発に取り組んだ。「おでんは魚介、肉などのだしが一般的だが、動物性原料を使わず野菜を煮出して作った商品は新しい味わいが加わりそうである」と、同店を運営するCANVASの本間保憲社長は見込んだ。

「野菜だしはバランスの良い塩味も入っているから、洋食のソースのような使い方もできる(本間社長)と、サイドメニューの試作も進め、完成したのが「和牛イチボのローストビーフ」。

「野菜だしはバランスの良い塩味も入っているから、洋食のソースのような使い方もできる(本間社長)と、サイドメニューの試作も進め、完成したのが「和牛イチボのローストビーフ」。

カゴメ「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」(以下「野菜だし」)を味見し、「トマトのうまみを思わせる野菜ならではのおいしさが印象的。肉などの動物性の具材と相性が良い」と感じたという本間保憲社長。早速、商品開発部の岩崎勇介マネージャーと共に、店自慢の「金目鯛の炙りつけかけおでん」の炙りつけかけおでん。

「野菜だしはバランスの良い塩味も入っているから、洋食のソースのような使い方もできる(本間社長)と、サイドメニューの試作も進め、完成したのが「和牛イチボのローストビーフ」。

### おいしさを補強する 名脇役

#### 金目鯛の炙りつけかけおでん 想定価格 780円(税抜き)

金目鯛の皮目をあぶり、鱈だしと「野菜だし」を合わせただし汁でさっと炊き、仕上げにだし汁をたっぷりかけて提供。「野菜だし」ならではのうまみが余韻を残す仕上がりが

#### 手羽先のおでん 想定価格 380円(税抜き)

鱈だし10:「野菜だし」1の割合で合わせただし汁で手羽先を煮込んだ。鱈と野菜だしのうまみの相乗効果で、手羽先の素材の味が際立つ

#### 和牛イチボのローストビーフ 想定価格 550円(税抜き)

「肉、魚のソースに合う」と本間社長が第一印象を抱いた通り、牛肉ソースにも好適

#### フルーツトマトとカマンベールの揚げ出し 想定価格 1人前 380円(税抜き)

揚げ物と「野菜だし」は好相性  
※写真は2人前分量

#### ハマグリと豆腐の野菜だし和え 想定価格 480円(税抜き)

ハマグリ、豆腐をさっとゆで、「野菜だし」をかけて仕上げた。「野菜だし」は繊細な料理の味の補強にも◎

カゴメ

素材のおいしさ  
引き立てる

#### 野菜だし調味料 (濃縮タイプ)

じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうまみを加えただし調味料。素材のおいしさを引き立て、複雑なうまみのある味わいに仕上がる。野菜を炒めた香りや調理感も付与できる。/ 規格＝300ml(常温)



#### ちよいおでん小伝馬町創業店

経営＝CANVAS / 店舗所在地＝東京都中央区日本橋小伝馬町11-2 / 東京、北海道、秋田など9店舗展開(26年1月現在)



CANVAS商品開発部  
岩崎勇介 マネージャー

手軽で肩肘はらずにふらっと立ち寄れるおでん酒場。鱈だしを使った「だしまでおいしく飲めるおでん」が評判