ワールドスポーツの高揚感を料理でも

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「Darts&Dining Bar G'Laugh 亀有店」新川夢運 店長
使用食材＝カゴメ　サルサ（ピリ辛）

日本人好みに最適化されたサルサソース

2026年は、野球やサッカーなど世界的なスポーツイベントが目白押し。大画面モニターでの観戦を売りにするスポーツバーなどにとって、集客拡大を図る絶好のチャンスだ。このほど、東京・亀有のダーツバー「Darts&Dining Bar G'Laugh 亀有店」では、「カゴメ サルサ（ピリ辛）」を活用したオリジナルメニューを3月2日から期間限定で販売。フードの訴求力を強化し、リピーター増を狙う。

「Darts&Dining Bar G'Laugh 亀有店」は3台のダーツマシンに加えて、85インチの大画面モニターを設置。臨場感あふれる観戦体験も同店の強みだ。店長の新川夢運氏は、世界中が注目する野球イベント開催期間の集客施策として限定メニューの開発に取り組んだ。差別化ポイントとして着目したのが「カゴメ サルサ（ピリ辛）」だ。

「サルサは日常的な和食や洋食とはテイストが異なる。非日常感をわかりやすく演出でき、多様な国が注目される世界イベントのキャンペーン料理に最適です。本場の味をそのまま再現してしまうと好き嫌いが分かれてしまいますが、同品は幅広い層に好まれる絶妙な風味で、安心して活用できます」と信頼を寄せる。

一品目の「メキシカン・カルボナーラ」では、カルボナーラソースに「カゴメ サルサ（ピリ辛）」を配合。さらに同品を卵黄と共に天盛りし、彩りと食感のアクセントとしても存在感を発揮している。

「パスタの上にのせても流れず、適度な粘度があるからトッピングできた。料理にひと捻り加えたい時に頼れるソースですね」と新川店長は満足そうだ。

二品目の「サルサマヨのチーズフライ」は、「カゴメ サルサ（ピリ辛）」とマヨネーズを合わせたディップソースを添えて提供。

「もともとの完成度が高く、他の調味料と組み合わせてもサルサの風味がブレない。単体だと酸味に特徴があるので、それを強調するかひかえめにするかがアレンジ調味のポイントになります」と新川店長は感想を述べている。

さらに、「チューブタイプの形状も気に入っている」と新川店長。

「当店のような軽飲食業態は最小限のスペースに食材を詰め込む必要があります。マヨネーズやケチャップなど用途の近い調味料と同様の形状だと冷蔵庫でコンパクトにまとまり、効率が上がるんです」と新川店長は評価する。

メキシカン・カルボナーラ
1,200円（税込み）

ソースとトッピングの両方で「カゴメ サルサ（ピリ辛）」を計30gとたっぷり使用。同品に含まれる具材のシャキシャキとした食感が心地良い。モチモチ食感が人気の生パスタとの絡みも良好

卵黄と合わせて天盛りする「カゴメ サルサ（ピリ辛）」は10gとたっぷり。色味が単調になりがちなカルボナーラに、メリハリを与える。適度な粘度があり流れないので、料理の見栄えアップにも貢献

カルボナーラソース35gに対して「カゴメ サルサ（ピリ辛）」20gを配合したソースをパスタに絡める。熱が加わることでビネガーの酸味がおだやかになり、マイルドな味に仕上がる

サルサマヨのチーズフライ
880円（税込み）

「カゴメ サルサ（ピリ辛）」はチーズフライのディップソースとして使用。マヨネーズと合わせてまろやかさをプラスした。オーロラソースのような薄桃色も見栄えが良い

たっぷり入った野菜は、粘度の高いソースと共に料理に絡みやすい

カゴメ

カゴメ サルサ（ピリ辛）

具材入りのロングセラー

メキシコ料理に欠かせないサルサソースを、日本人の味覚に合わせたロングセラー商品。マイルドな香りと辛さで食べやすい。トマト、玉ネギ、ピーマン、ハラペーニョなどの野菜がたっぷり入っており、食感が楽しめる。揚げ物などのディップソースやサラダのドレッシングなど、幅広い料理、食材と合わせられる。

規格＝ボトル450g、チューブ925g、フィルムパック３kg（常温）

Darts&Dining Bar G'Laugh 亀有店

所在地＝東京都葛飾区亀有3-22-5 MER七番館3階

店長でオーナーでもある新川夢運氏はダーツ歴12年。居酒屋企業を経て2023年に独立し、25年に2店舗目となる同店を開業。ダーツマシン3台に加えて85インチ大画面モニターを設置し、注目度の高いスポーツ時には観戦イベントでにぎわう。