

「トマト×ニンニク」に 間違いなし!

うまかトマト
辛辛麻辣麺
想定売価 780円
(税込み)

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人=「すっぴん」若頭・本田総一郎氏
使用食材=「トマトとニンニク」(カゴメ)
「麻辣麺スープ」(エバラ)



トマト麻辣麺 の刺激的な魅力

居酒屋激战区の東京・西荻窪で連日大繁盛の「すっぴん」では、カゴメの新製品「トマトとニンニク」(ローストガーリック香るトマトソース)を使ったメニュー開発に取り組んでいる。同店の若頭、本田総一郎氏は同品を味見し、「めっちゃおいしい!」と一言。夏に向けて、エバラ「麻辣麺スープ」と合わせた背徳感ある冷たい麺料理を早速、試作した。

カゴメ「トマトとニンニク」の味を確かめた本田氏は、「和洋中イタリアンと、どんな料理にも合うソースだと思う。味が完成されていて、ほかに調味を加えず野菜や肉にかけるだけや煮込み料理にしても十分おいしく仕上がる」と感心した様子だ。夏メニューに向けて、本品とエバラ「麻辣麺スープ」を合わせた「トマト麻辣麺」の試作に取り組んだ。「トマトとニンニクがバランスよく味がキマっていて、アレンジもしやすい。本品を使うとガーリックトマトソースを作る工程が省けて忙しい現場は助かる」と本田氏は言う。具材はゆで

爽やかアレンジ広がる

夏に向けた試作メニュー。茹でて冷水で締めた麺に、「トマトとニンニク」50g、「麻辣麺スープ」50g、水50mlを合わせたスープに入れ、ゆでて自家製キムチダレで和えたキャベツ、もやし、ニラと煮卵、チャーシューをのせた。仕上げに刻みネギ、一味唐辛子をばらばらと散らして完成



「トマトとニンニク」と「麻辣麺スープ」を同量ずつ合わせた味は爽やかさと刺激があり、まさに夏向け



今ブームの「麻辣麺」を冷製にし、夏向けにトマトを加えた「トマト麻辣麺」は今夏、人気が発火しそう

「トマトとニンニク」は、そのままかけるだけで味が完成する点も本田氏は評価しており、「ポテトサラダにかけるアレンジや、素揚げ野菜に合わせてみたい」とメニュー拡大の発想が広がっている様子だ。「居酒屋は素早いオペレーションが必須。こうしたクイックに使えるアイテムは、味がブレない点でもありがたい。トマトとニンニクの味

回は焼きたて、混ぜそばなどの麺料理も展開しており、「締めだけでなくお酒にも合う麺料理はうちでは人気が高いが、今回試作したトマト麻辣麺」。

「麻辣麺は今、人気が急上昇しているが、「トマトとニンニク」を合わせると爽やかさが加わって一気に夏向きの味になる」と本田氏。麻辣麺の刺激的なシビ辛の味わいとニンニクの利いたトマトソースはまさに「ワザあり!」のアレンジといえる。

「トマトとニンニク」は、そのままかけるだけで味が完成する点も本田氏は評価しており、「ポテトサラダにかけるアレンジや、素揚げ野菜に合わせてみたい」とメニュー拡大の発想が広がっている様子だ。「居酒屋は素早いオペレーションが必須。こうしたクイックに使えるアイテムは、味がブレない点でもありがたい。トマトとニンニクの味

この2品で「トマト麻辣麺」が完成! /

エバラ



麻辣麺スープ

花椒の芳しい風味と唐辛子の辛味を効かせ、コチュジャンと甜麺醤を加えた味わい深いスープ / 規格=1,560g ハンディボトル (常温)

カゴメ



トマトとニンニク

焙焼したニンニクの香りを生かし、調理の手間を減らす工夫を取り入れた、濃いめの味付けのトマトソース / 規格=3kg フィルムパック (常温)

「すっぴん」
東京都杉並区
西荻南 3-11-11




若頭
本田総一郎氏

祭りのような活気あふれる雰囲気人気の居酒屋。炭火で焼き上げる海鮮の原始焼きや酒飲みに響く一品料理が評判で、昼間から賑わう。