

紫とオレンジの彩りで “映え力”強化

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「路地裏カフェ」開発本部本部長 西濱智成氏
使用食材＝「紫ポテトのグリル」「オレンジスイートポテトのグリル」
(カゴメ)

安定品質と 時短効果も絶賛

JR千葉駅にほど近い「路地裏カフェ千葉店」は、ワンプレートメニュー、スイーツ、おつまみと充実したフードメニューで全時間帯が賑わう繁盛店。遊び心ある料理が集客のカギを握る同店は、カゴメの「紫ポテトのグリル」「オレンジスイートポテトのグリル」に着目。カフェ飯の「映え力アップ」を目指して、試作に取り組んでいる。

「紫とオレンジ色はどうも、色の鮮やかさが印象的。さまざまな料理で、色焼き固めた「紫ポテトの力遊び」ができそうです」と、リカリチーズガレット。同店のメニュー開発を担当するココロオドルの西濱智成本部長は評価する。まず「紫ポテトのグリ

「成人したZ世代がお酒と一緒に楽しむ夜カフェメニューにぴったりです。独特な色ですが、韓国では紫サツマイモのスイーツがブーム。日本でも若者は食材の色を「映え」の一要素として楽しんでいます」と西濱氏は外食トレンドとの相性のよさを強調する。さらに「冷凍のまま調理でき、熱が入れば完成。時短調理に最適です。青果のジャガイモは熟の入り方がムラになりがちだが、同品ならホクホク食感の仕上がりを均一に表現できる。グリン野菜はさまざまな面で調理効率化に役立つ」と現場で使いやすい商品設計に感心する。「オレンジスイートポテ

トのグリル」では、カフェ飯らしいワンプレートメニュー「オレンジスイートポテトたっぷりスパイスチキンライス」を試作。インド料理のビリヤニをヒントにクミンなどの香辛料をふんだんに使いつつ、同品を彩りと甘味に活用した。「イタリア産サツマイモ特有のすっきりとした甘さは、酸味や辛味と合わせた方が生きると直感しました。狙い通り、既存のスパイス料理にはない個性となりました」と西濱氏は満足げだ。「秋のハロウィンなど、季節イベント向けのメニュー作りにアイデアがふくらみます」と、西濱氏は次の展開に向けて構想を練り始めている。



紫ポテトのカリカリ チーズガレット

想定価格＝880円（税込み）

「紫ポテトのグリル」のホクホク食感とカリカリに焼けたチーズは相性抜群。トマトケチャップをディップするとアルコールとの相性がさらに向上する



シュレッドチーズを敷き詰めた上に「紫ポテトのグリル」を冷凍のまま適量のせ、さらにチーズをのせてカリッとするまで両面を焼くだけ。調味は塩、コショウ、ガーリックパウダー



オレンジスイートポテトたっぷりの スパイスチキンライス

想定価格＝1,700円（税込み）

スパイスがオレンジスイートポテトの甘味を引き立てる。ご飯とソースを分けて盛るスタイルにも応用可能で、シンプルにキーマカレーにトッピングするだけでも写真映え効果を発揮する



鶏もも肉のグレイビーはたっぷりのスパイスで熱を入れた後、軽く茹でたバスマティライス、オレンジスイートポテトの順に重ねてバターをのせ、10分ほど蒸す。白米でもOK。仕込みでまとめて炊き上げ、注文を受けたら温め直す

路地裏カフェ 千葉店

千葉県千葉市中央区弁天1-15-8 サンライズビル1階

韓国発のピンス氷をアレンジした「ふわふわいとおおり」が連日行列の大ヒット。スイーツに加えて、ボリューム満点のプレートランチも好評。学生の学習利用から夜の女子会まで幅広い利用動機を吸収する



ココロオドル
開発本部
西濱智成
本部長

カゴメ

カゴメ 紫ポテトのグリル

イタリア産の紫ジャガイモを食べやすいサイズにカット後グリル加工。現地工場での旬の時期に収穫した紫ジャガイモを加工して冷凍しているため、風味や食感も良好だ／規格＝1kg×10袋（冷凍）

カゴメ オレンジスイートポテトのグリル

果肉がオレンジ色のサツマイモは本国イタリアでも日常野菜として受け入れられ、スーパーにもよく並んでいる。すっきりした甘さとしっとりした食感が特徴。スイーツ、食事の両方で活躍する／規格＝1kg×10袋（冷凍）

