

人気のトマトガーリックメニューが 人手不足でも導入できる

トマトの旨みと強めのニンニクでパンチを利かせたトマトガーリック料理の人氣がさらに上昇中だ。カフェ・バル業態はもとより、厳選したガーリックとトマトのうま味が楽しめるパスタやピッツァ、ロースト料理を看板メニューとするホテルやレストランも増えている。ぐるなび加盟全店のうち、特定のキーワードがメニューに掲載されている店舗の割合を示す指標である「取扱指数」でも、2025年下半年からトマトガーリックは急増している。採用メニューが増加中で、幅広い業態で採用が進む注目の味であることが信頼性の高いデータにも示されている。

イタリアンでは、老舗のカプリチオーザの「トマトとニンクのスパゲティ」やイル・キャンティの「真夜中のスパゲティ」は、ともに誕生から半世紀を経た今も、不動のNo.1メニューとして君臨している。

年々加速する暑い夏も、トマトガーリックメニューを後押しする。旨さとともにパンチの利いたトマトガーリックの風味は、食欲の落ちる夏にぴったり。昨年は、猛暑日が観測史上最多29日となり、今年はさらに暑い日が続くと予想されており、トマトガーリックメニューには、さらに注目が集まっている。

回転すしの「かっぱ寿司」が、夏のスタミナ寿司として「夏のトマトガーリック」キャンペーンを展開。さらに、前

出イル・キャンティ監修で「トマトとチーズのスープパスタ」真夜中のスパゲティ仕立て」をこの時期長期にわたって導入しているのはその最たる例だ。人気外食ブランド各社・各店も、下記に示したガーリックトマトメニューを考案して盛り上げるニーズに備えている。

さて、人気メニューの導入はしたいものの、ますます深刻化する人手不足で二の足を踏まざるを得ないという声も聞かれる。メニュー導入しても、常に安定した味で提供できるかどうか。トマトガーリックのような提供頻度の高さが期待できるメニューほど、不安は多い。

そうしたフードサービス最大の課題である人手不足への対応と、人気メニューであるトマトガーリック市場拡大ニーズに応えて、カゴメはこの春「トマトとニンク」(業務用3kg)を新発売した。

焙焼したニンクの香りを活かし、幅広いメニューに合うように味付けしたトマトのソースで、そのまま手直しせずに使える完成形の味付けとなっているのが大きな特徴。また手間がかかり焦げ付かないよう火加減に神経を使うニンクの焙焼も不要で、アルバイト・パートのオペレーションでも標準化した味がいつでも提供できる。ニンクにもこだわり、5種類を配合して、先味から後味までしっかりガーリック感が感じられる香味設計としている。

発売間もないがユーザーからは、「鶏肉の漬け込みに使用したが、ほかになんの調味料も追加せずに味がまとまり使いやすいかった」「そのままでしっかりと味決まりするソースだが、料理に合わせて少し手を加えるとともにメニューの幅が広がり、多くの食材に合わせやすい汎用性の

高いソース」と高い評価だ。

オペレーションが簡単で、居酒屋のメの料理や、大量給食現場でも活躍しうだ。人手不足を気にせず、お店ならではのトマトガーリックメニューを考案して、来店頻度の向上や売上拡大を図りたい。

人気の外食ブランド各社・各店が考案するトマトガーリックメニュー

ワイン酒場 GabuLious 渋谷店



炙りチーズとホロホロ肉の
トマトソース(スープパスタ)

パンとエスプレッソと由比が浜商店



トマトとガーリックの
チーズinフォカッチャ

オザミデヴァン本店



ブイヤベース

博多イタリアンバル NewPond



黒毛和牛すじトマト煮込みハンバーグ

カゴメの新品「トマトとニンニク」を使ってメニュー提案

ニンニク香るトマトクリームの背徳スープパスタ

トレンドのスープパスタも「トマトとニンニク」を使って手軽に！



焙煎したニンニクの香りが特長の「トマトとニンニク」を牛乳と同量で合わせ、スープパスタに仕上げた。「トマトとニンニク」の完成された味わいに、肉やきのこ、チーズの旨みを合わせることで、他の調味料を加えたり、ニンニクを炒めたりする手間を省くことができ、安定したおいしさを提供できる。余ったソースを最後まで食べたくなるメニュー。

◆ 材料 (1人分)	
カゴメトマトとニンニク	150g
牛乳	150g
粉チーズ	5g
合いびき肉	30g
しめじ(小房)	20g
えのきたけ	20g
ライブオリーブ(スライス)	5g
輪切り唐辛子	0.2g
スパゲティ	80g

◆ 作り方

- ① しめじはほぐし、えのきたけは3cm幅にカットする。
- ② フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、合いびき肉・①・オリーブ・唐辛子を加え、ひき肉をほぐしながら全体を炒める。
- ③ 具材に火が通ったら、**トマトとニンニク**・牛乳・粉チーズを加え、一度しっかり沸騰させ、ソースを乳化させる。
- ④ 茹でたスパゲティを加えて和え、器に盛る。

魚介のズッパ

「トマトとニンニク」は、**魚介との相性抜群！**

魚介のズッパはイタリア版ブイヤベースのような料理だが、「トマトとニンニク」を使うことで簡単に作れる。魚介の出汁とニンニクが効いたトマトソースが融合した、南イタリアの定番メニュー。



◆ 材料 (1人分)

有頭えび	1尾
やういか	1/2杯
たこ足	1/2本
あさり(殻つき)	6個
ホタテ貝柱	1個
オリーブ油	10g
唐辛子	1/2本
バセリ(みじん切り)	適量
白ワイン	30g
カゴメトマトとニンニク	100g
EX.V. オリーブ油	6g
バケット	1枚

◆ 作り方

- ① フライパンにオリーブ油、唐辛子を入れて火にかけ、唐辛子の辛味が出たら、適当な大きさにカットした魚介類を入れて強火で炒める。
- ② バセリ、白ワインを入れてアルコールを飛ばし、**トマトとニンニク**を加えて蓋をし、魚介類に火を通す。
- ③ 魚介類を皿に盛り付け、フライパンに残ったソースを軽く煮詰めて味を調える。
- ④ ③にEX.V.オリーブ油を加えて攪拌し、②の上からかけてバセリをふる。
- ⑤ トーストしたバケットを添える。



トマトとニンニク
(荷姿:3kg×4)

焙焼ニンニクの香りが決め手！
人手不足でも**味ブレなし**、
仕込みいらずで安定した美味しさを実現