



国際グループレストラン
統括プロデューサー
林 祐司氏
タンタローバ
東京都文京区小石川 4-18-7
TEL.03-3815-1122

カゴメの 冷凍豆商品を生かした メニュー提案

チェーチピューレーの 豆乳パンナコッタ トマトとシナモン風味

- (材料) ◎ **豆乳パンナコッタ**
・チェーチピューレー、豆乳、板ゼラチン、きび糖、塩、水
◎ **トッピング他**
・自然解凍で使えるかんたん4種豆ミックスのひよこ豆、グラニュー糖、水、
トマトパウダー、シナモンパウダー、バジルスプラウト



キャンティのツナ風チキン と4種豆のサラダ “果物籠”仕立て

- (材料) ◎ **主材料**
・鶏胸肉、自然解凍で使えるかんたん4種豆ミックス
◎ **ブライン液**
・水、塩、砂糖
◎ **ボイル用**
・水、白ワイン、ローズマリー、セージ、ローリエ、粒黒コショウ、
ジュニバーベリー
◎ **鶏肉用マリネ液**
・E.V. オリーブオイル、ニンニク、粒黒コショウ、ジュニバーベリー
◎ **豆用マリネ液**
・E.V. オリーブオイル、白ワインベネガー、塩、コショウ
◎ **ソース**
・洋梨ピューレー、ジンジャーパウダー、イチジクピューレー、
りんごジュース、ブドウジュース
◎ **トッピング**
・オカヒジキ、マイクロスプラウト(レッドソレル、クレージービー)



自然解凍で使えるかんたん 4種豆ミックス(1kg)

白いんげん豆、ひよこ豆、赤いんげん豆、いんげん豆を茹でて急速バラ凍結。

チェーチピューレー(1kg)

エジプト豆を細かく破碎し、食感なめらか。加熱済みで、そのままでも使用可能。



顧客がホテル・旅館の食事に求めるのは、おいしさ、非日常性、そして体調の維持に役立つメニューだろう。

おいしくヘルシーな豆は、料理の活用の幅が広く、華やかさも加えられる。4店舗を傘下に置く国際グループ統括プロデューサー兼「タンタローバ」監修の林祐司氏にカゴメの冷凍豆商品活用メニューを提案いただいた。

パンナコッタはチェーチと豆乳を使ってコクを増した。「濃度が高いチェーチピューレーは、裏漉しなく使えるのが利点です。パンナコッタは、塩味の前菜からデザートまで応用が効くメニュー。ゼラチンを片栗粉や葛粉に替えれば、ヴィーガン対応も可能です」と林氏は解説する。

チキンと豆のサラダは、豆を茹でる手間がなく、マリネしながら自然解凍できる。

「キャンティ地方の豚肉郷土料理を、ヘルシーな鶏胸肉に代えました。名画に着想を得て、マリネした豆を果物ピューレーと合わせ、彩りのよいソースにしました」と林氏。

身体にうれしい食物繊維を摂り入れられることに加え、たんばく質豊富な豆商品。華やかな豆料理は、顧客の健康にも一役買うだろう。(文：中村浩子)