

焙焼ニンニクが 本能的な満足を刺激



極厚ベーコンと
キノコのトマボナーラ
想定価格1,730円
(税込み)

たっぷりとソースを盛り付けて「ソースを食べるパスタ」を演出。もちもち食感の生パスタが濃厚ソースの味にメリハリをつけ、最後まで食べ飽きない



ベーコンとキノコの香りが立ってきたら「トマトとニンニク」80gを絡め、生クリーム、全卵、パスタを加えていく。同品の完成度の高さを生かし、塩不要の調味設計で調理効率化と品質安定を可能にする

レンコンとナスの
カポナータ
想定ディナー価格650円
(税込み)



炒めたナスとゆでたレンコンを鍋に合わせて「トマトとニンニク」で10分ほど煮込めば完成。しっかりと調味されたトマトソースが、煮詰める時間を大幅に短縮。フレッシュバジルを加えて爽やかな風味を付与している

サイドメニュー活用として試作したのは「レンコンとナスのカポナータ」だ。ランチのセットメニューに付くデリ料理や、ディナーの前菜メニューを想定した一品だが、同品は時短効果にも実力を発揮。「これまで調理に30分以上かかっていたカポナータが、半分以下の10分程度に短縮され

た。このトマトソースを使用すれば、短時間で凝縮された煮込み感を表現できる」と尾崎氏は絶賛する。主張の強い味を複数メニューに活用するにあたっては、「ハーブを加えることで印象を変化させることができる」と尾崎氏は提案。バジルやオレガノなどを合わせれば、スッキリとキレのある後味になる。またフレッシュハーブであれば、より上品な印象になるなど、同品のポテンシャルに期待を寄せている。



PASTAVOLA 田町本店

東京都港区芝4-16-1
カステリーナ三田タワー
スイートイーストアーク
ウエスト1階

カウンター席のみ12席。看板商品のパスタは独特なもちもち食感が評判で、平日ランチだけでも連日100食を売るほどの繁盛ぶりをみせる。パスタはディナー20品、平日ランチ8品とバラエティー豊富。夜は20種類のグラスワインを量り売り均一価格で提供し、バリエーションの客などで賑わう。



尾崎奎太
マネージャー

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「PASTAVOLA田町本店」尾崎奎太マネージャー
使用食材＝「トマトとニンニク」（カゴメ）

もっちり生パスタとも相性抜群

濃厚な味付け、圧巻のボリュームなど、「ギルティ消費」が外食シーンを賑わせている。東京・田町の繁盛イタリアン「PASTAVOLA田町本店」でも、平日ランチの主客層である近隣ビジネスマンの潜在的なニーズを予想して、背徳感あるパスタの試作を開始した。従来メニューと異なるタイプの開発に、あたり尾崎奎太マネージャーが着目したのが「カゴメ」トマトとニンニクだ。

「しっかりとしたニンニク香で主張が明解。記憶に残りやすい骨太な味わいで、本能的な満足感を刺激してくれると直感しました」と尾崎氏はカゴメ「トマトとニンニク」の第一印象を評する。も手心えを感じた一品が「極厚ベーコンとキノコのトマボナーラ」だ。同店定番の「クラシック・カルボナーラ」をベースに「トマトとニンニク」と合わせることで濃厚ソース同士を競演させた。

トマトのうまみ、ニンニクのパンチ、クリームのコクが、おいしさの掛け算と

なって口の中を満たす。

独特なもちもち食感が自慢の生パスタとも相性抜群でクセになる味わいだ。「トマトとニンニク」は、土台の味がしっかりして

いるので調整なしで味が決まる。タイプの異なるソースや調味料を合わせ

ても味を受け入れながら個性を失わない強さがあり驚いた」と尾崎氏は感服する。

主張の強い味を複数メ

ニューに活用するにあた

ては、「ハーブを加えると

印象を変化させることが

できる」と尾崎氏は提案

。バジルやオレガノなど

を合わせれば、スッキリ

とキレのある後味になる

。またフレッシュハーブ

であれば、より上品な

印象になるなど、同品

のポテンシャルに期待

を寄せている。

カゴメ



濃厚なトマト、
ローストガーリックの
香ばしさのパンチカ

トマトとニンニク

ローストしたニンニクの香りとうまみを強調（同社比1.59倍）させた、パンチのあるトマトソース。5種類のニンニクを独自配合し、先味から後味まで風味が持続。そのままでも使える完成度を備えつつ、幅広いアレンジが可能。調理負担を軽減し、かつ味の個性化を支援する／規格＝3kg フィルムパック（常温）