

高リコピントマト使用トマトケチャップで 鮮やかに魅せる“オムライス”

誰もが大好きなオムライス。だからこそ、差別化が難しいメニューでもある。
今回は、東京・大門の超人気ビストロ『オデリストドディーヌ』のシェフ加藤木裕氏に、
リコピンたっぷりのケチャップを使ったオムライスを提案してもらった。



カゴメ
高リコピントマト使用
トマトケチャップ



高リコピントマトを100%
使用し、リコピンをたっ
ぷり含んだトマトケチャップ。
鮮やかな色付きも特長。

赤・黄・緑と
目にも鮮やかなオムライスに

高リコピントマトケチャップのハーブサラダオムライス

鶏肉とキノコ、玉ネギを具に、高リコピントマト使用のケチャップでまろやかな味
に作ったチキンライスを卵で巻き、ハーブサラダをトッピング。同じケチャップをソ
ースとして流し、オリーブオイルを回しかける。卵はオープンで焼いて焦げ色をつ
けないようにすると、ケチャップの赤と卵の黄のコントラストをくっきりと出せる。

「オムライスといえば、卵にケチャップ。このイ
メージを崩すことなく、よりヘルシーに、身体
にいいオムライスを意識しました。外食でも
糖質を意識したり、健康効果を考えたり
するお客様が増えています。トマトに含まれ
るリコピンは認知度も高い。今回はフレッシュ
なハーブサラダを添え、こにかけるオリーブ
オイルでリコピンの吸収率を上げる効果も
狙っています。何よりも高リコピントマト使用
のケチャップの濃厚な甘さに、ハーブの爽やか
さがよく合います。この皿にスープをプラス
して、ランチメニューにいかがでしょうか。」



オーナーシェフ
加藤木裕氏

[SHOP DATA]

Aux Delices de Dodine
(オデリストドディーヌ)

- 住所/東京都港区芝大門2-2-7 セントラルビル1F
- TEL/03-6432-4440
- 営業時間/11:30~15:00(L.O.14:30)、18:00~23:30(L.O.22:30)
- 定休日/月曜日、第1日曜日



カゴメメルマガ会員募集



カゴメ業務用商品のお役立ち情報や新商品情報はこちらへ

お問い合わせ先

カゴメ株式会社 食品企画部 TEL:03-5623-8501 www.kagome.co.jp/foodservice/