# 彩りと存在感が光る！

## 〝ごろごろ〟大きいグリル野菜

シンプルな「オムライス」（1,000円・税抜き）も魅力だが……

**ごろごろ野菜のオムライス 1,200円（税抜き）**

ごろごろ野菜を添えることで魅力が格段に上がり、付加価値がついた。200円の価格アップも納得（9月からの期間限定メニュー）

## プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「たいめいけん池袋西武店」難波浩司料理長
使用食材＝「農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）」「イタリアポテトのグリルハーフカット」／カゴメ（東京都中央区）

## 料理の魅力 爆上げアイテム

**洋食の名店「たいめいけん」の池袋西武店では、カゴメの冷凍グリル野菜シリーズを活用した期間限定メニューの販売を9月から開始した。同店がこのほど打ち出したのは、王道の洋食に気の利いたアレンジを加えた3品。外食ならではの華やかさと特別感がある、テイクアウト販売用メニューである。**

「たいめいけん池袋西武店」の人気ナンバーワン商品は、「オムライス」。不動の人気メニューだが、このほどカゴメの冷凍グリル野菜を活用し、オムライスのバリエーションを増やした。難波浩司料理長によると、「オムライスの定番の味は守りつつ、少しアレンジした商品があってもいい、と以前から考えていた」そうで、カゴメ「農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）」を知り、「これならオペレーションに大きな負荷をかけることなく、アレンジ活用しやすい」と、見込んだ。新メニューは、同品を解凍し、トマトソースで軽く煮てオムライスにかけた一皿。にぎやかな彩りと具材感が加わったことで、定番オムライスから200円の価格アップにつながった。「解凍するだけでそのまま使えてありがたいですね。一から仕込むと手間がかかりますから。テイクアウトメニューは彩りもとても大切で、見栄えをよくするビタミンカラー3色が揃っているのもいい」と、感心する。味わいにも満足しており、「野菜の食感と味がしっかり残っていて、冷めても味わいが落ちない。ゴロッとした野菜がミックスされているので一品料理にも十分使える」と話す。

ハンバーグに添えるガルニもリニューアルし、パンケーキ生地に同品を混ぜて焼き上げた。甘くないケークサレをイメージした一品で、ニンジン、ジャガイモなどの付け合わせと変えるだけでお得感が増す。「メイン料理に断面が広いガルニを添えると、ボリューム感が出て目を引く。さほど手間もかからず、グリル野菜のおかげで断面に変化が加わった」と、難波料理長は語る。

さらに、「イタリアポテトのグリルハーフカット」を使った「グリルポテトのバーニャカウダ焼き」も考案した。「同品を解凍してオーブンで焼くだけ。ポテト料理はやっぱり人気が高いですから。ジャガイモの皮むきも仕込みも不要で手早く完成し、ロスもない。このポテトは冷めてもしっとりとした食感が残り、大きくて存在感もある。魅力を訴求しやすいですよ」（難波料理長）。ソースもカゴメのバーニャカウダソースを使っており、大きな手間がかからずに完成するという。

「彩りと存在感」「時間が経っても変わらない食感と味わい」を併せ持つカゴメのグリル野菜は、気の利いたアレンジと見栄えの魅力が重要なテイクアウトメニューにこそってつけの食材なのだ。

**ハンバーグ　デミグラスソース（640円・税抜き）**

卵、牛乳、チーズ、トマトソースを加えたパンケーキミックスの生地に「農園風イタリアンミックス」を混ぜ、パウンドケーキの型に入れて焼き上げた一品を添えた。存在感のあるガルニを添えると、印象も変わって新鮮！

**グリルポテトのバーニャカウダ焼き（500円・税抜き）**

「イタリアポテトのグリルハーフカット」の下にマヨネーズ、ホワイトソースを混ぜたバーニャカウダソースを敷き、オーブンで焼く。冷めてもしっとりとした食感のポテトが絶妙

**たいめいけん 池袋西武店**
東京都豊島区南池袋1-28-1
西武池袋本店地下1階
難波浩司 料理長

### この製品も活用！

**バーニャカウダディップソース（カゴメ）**
アンチョビとニンニクが利いた、野菜のおいしさを引き立てるソース。規格＝535g

カゴメ商品情報はこちら

### 農園風イタリアンミックス（ごろごろカット） カゴメ

**ゴロゴロ大きく野菜のおいしさそのまま**

強いうま味と甘味を持つイタリア産野菜を、具材感ある“ごろごろカット”にし、グリルした冷凍野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをミックス。彩りがよく、野菜が主役のメニューに最適。／規格＝1kg（冷凍）

### イタリアポテトのグリルハーフカット

**しっとり食感を生かしたハーフカットの皮むきポテト**

イタリアの太陽と大地が育んだジャガイモの皮をむき、大きめのハーフカットにしてノンオイルでグリル。しっとりとした食感を残した冷凍ポテト。下処理・カット無し、短時間調理に適している。／規格＝1kg（冷凍）

## 有名チェーン店の着眼点（ちゃくがんてん） 新メニューFile

### 着眼キーワード 伝説のすた丼屋 名物すた丼の店

## 「とんこつ」+「背脂」のパンチ利き過ぎ極濃すた丼

ニンニクがっつりスタミナ感たっぷりの丼メニューで人気のでは、9月から新製品「とんこつ背脂すた丼」の販売を開始した。同品は、豚バラ肉のスライスと粗挽きニンニクを炒め、さらに背脂、ラード、粗挽きの豚バラ肉と混ぜ合わせ、とんこつベースのニンニク醤油ダレで味付けした、パンチの効き過ぎている丼だ。定番のすた丼と比較してニンニク約7倍という迫力のある味がたまらない。

とんこつベースのタレをご飯に合わせるというのは、少々珍しいだろう。実は同店では2017年に一度、とんこつ味の丼を販売展開していたことがある。しかし、ご飯との味のバランスが今ひとつだったようで、販売継続には至らなかった。その後も、「濃厚とんこつダレ+ご飯」の再チャレンジに向けて開発を続けた末、「背脂」と「醤油」を合わせることでご飯が進む味わいにたどり着いたという。

外食機会が激減している現状、外食の料理には「家庭では作れない特別な味」「レベルの高いおいしさ」こそが求められている。その点で、「突き抜けたヤミツキ系の味わい」のこの新メニューは、今の外食に求められている要素を満たしている。

マスク生活で食後のにおいをさほど気にする必要がないことから、今、ニンニクを使った料理は人気が高い。「伝説のすた丼屋」はテイクアウト比率約5割で、新規のファンも増えている

### 着眼キーワード 丸亀製麺

## うどんを弁当に仕立てた意外性がワザあり！

丸亀製麺が8月31日、テイクアウト限定商品「丸亀うどん弁当」シリーズの秋限定商品を新発売した。秋ナス、雪国マイタケなどの天ぷらに定番おかず2種と冷やしぶっかけうどんを詰めた、持ち帰り専用うどん弁当である。

「丸亀うどん弁当」は21年4月の販売開始から4ヵ月で1000万食を突破した大ヒット商品だ。ヒットの要因は、おかずを詰めてうどんを弁当に仕立てたという意外性だろう。天ぷらや卵焼きなどのおかずがうどんの上にドカンと盛り付けてあり、お得感がある。弁当箱のイメージそのままの四角く持ち運びしやすい容器は膝の上にのせて食べやすく、その点も好評という。

コンビニやスーパーでは中食惣菜のうどん商品は既に定番だが、ただシンプルにうどんを盛り付けただけの丼タイプが多い。また、本格うどんの専門店がテイクアウトのうどん商品を打ち出すには課題が多く、その場でさっと食べるイートインの簡便性と味わいにはどうしてもかなわない部分があったはずだ。それを親しみやすい弁当に仕立てたことで、テイクアウトならではの違った魅力を打ち出すことに成功したのは、あっぱれである。

**秋野菜の天ぷらと定番おかずのうどん弁当（620円・税込み）**

中身は、まいたけ天、ちくわ磯辺天、秋なす天、野菜バラ天、きんぴらごぼう、玉子焼き、冷ぶっかけうどん（並）

**タル鶏天ぶっかけ（並）（690円・税込み）**

昨年、238万食も売り上げた人気メニューもこのほど期間限定で復活。トッピングを超えた「おかず」とうどんのコラボ提案は、今後、新潮流となるかもしれない