

個性派 スパイシー料理が即完成

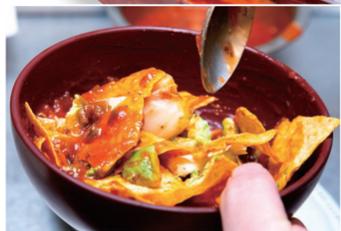
プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「新宿 六」小林秀明料理長
使用食材＝「サルサ925gチューブ」カゴメ（東京都中央区）



サルサとアボカドのオープン焼き ラザニア風 980円(税込み)

砂糖を少量加えた「サルサ」とトルティーヤ、ざく切りにした白菜、アボカドを混ぜ合わせてチーズと卵をのせ、オープンで5～6分ほど焼く。白菜の食感がサルサの味と見事にマッチ!



「サルサ」と具材を混ぜ合わせてオープンで焼く手法は、さまざまな料理に応用できそう



見た目はラザニアそのものだが、味わいはメキシコ料理風という意外性も面白い

サルサ奴 580円(税込み)

「サルサ」に甜麺醤、芝麻醬、ごまペースト、ごま油、ニンニク、シウウガを混ぜたアレンジ冷奴。木綿豆腐に味がよく絡み、どこかアジアン風に仕上がっているのも秀逸



アレンジソースにもなるスグレもの

爽やかな辛さが刺激的!

気の利いた創作和食が自慢の「新宿 六」では、同店ではちょっと珍しいタイプのメニューを5月4日～14日の期間限定で展開する。新しいメニューの味を支えているのが、カゴメ「サルサ」。同店にとってサルサの調味料を使うのは初めてで、「料理のバリエーションが広がって面白い」(小林秀明料理長)と、メニュー開発に意欲的だ。

ひ

と手間かける料理に、ない目新しさで、興味を持たれたらいい。同店にとっちは「サルサ」の調味料を少しアレンジしたものという。小林料理長によると、「爽やかなトマトの味がしっかりとついて、最後に辛さが来る。展開するとメニューが広がる」と小林料理長は見込み、なかなかにパンチのある辛さです。ね(笑)。うちカド、白菜とカゴメ「サル

セ」を混ぜ合わせ、チーズをのせ、オープンで焼いた一品だ。「サルサ+トルティーヤ」という定番の組み合わせだが、サルサをソースに見立て、砕いたトルティーヤと他の具材を混ぜ合わせたこの調理活用は独創性が光る。トルティーヤにサルサを添えるおなじみの

さらさらしたソースなので汎用性が高い。サルサをベイスにして、味わいに二工夫加えても面白い(小林料

理長)と考えたからだそう。使い方はもちろん、調味の

これから夏に向けて、激辛ベースとしてアレンジを加

えても魅力が生きる。「温かい料理にも冷たい料理にも使えるので、活用の幅が

広いです。火を使わずそのまま使えるので、人手が足りないときなどはさっと

かけて時短のお通しメニュー

にしたり、ちょっと手の込んだ創作料理の調味のベ

イスにもできる。トマト感が強いピリ辛味なので、例

えばチキンライスなどにしても面白いです」と、小林料理長もアイデアが広がっている様子だ。

カゴメ

サルサ925g チューブ

トマト感が爽やかな スパイシーソース

トマト、ピーマン、玉ねぎ、ハラペーニョなどの固型野菜がたっぷり入ったソース。唐辛子の辛味が利いたホットな味わいで、そのまま料理にかけたり和えるだけで、スパイシーな一皿に仕上がる。
規格＝925g



新宿 六

所在地＝東京都新宿区新宿6-4-2
コスモス新宿18



小林秀明
料理長



ひと手間かけるアレンジにこだわり、丁寧に作り上げる創作和食が自慢。お酒に合う数々の料理はおいしいアイデアが満載で評判が高い