

素材の風味となめらかさに驚き! プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人=「SalaSpa」青山凌大 社長
使用食材=冷凍「国産白いんげん豆ピューレー」
「国産にんじんピューレー」カゴメ(東京都中央区)



キャロットパンナコッタ

なめらかな食感と気分がパツと明るくなる色合いも魅力。週替わりでホウレンソウやコーンなど、カラーバリエーションで展開するのも楽しい



鮮やかな色はそのまま、簡単にトロトロ状態になり使いやすい

950円 税込
岩手県産「岩中豚」和風豚しゃぶサラスパセット

スープ・小鉢・デザート付き。セットの小鉢、デザートに、新しくメニュー開発した2品を7月4日から約10日間限定で提供

健康感が料理の魅力をもUP

サラダバスタ専門店という新タイプの人気店「SalaSpa」では、7月4日から期間限定で健康感のある小鉢とデザートをセット提供する。彩りのよいサラダバスタにプラスαの魅力を与えるこのサイドメニュー2品の味を支えているのが、カゴメ「冷凍野菜ピューレー」シリーズだ。

「SalaSpa」がこれほど考案した小鉢料理「白いんげん豆とエビのチーズフリコ風」とデザート「キャロットパンナコッタ」は、サラダバスタの魅力を引き立てる明

白いんげん豆とエビのチーズフリコ風



同店は「和」の味わいにこだわっており、同品も味噌でコクを付与。白いんげん豆と同じ豆類の味噌は驚くほどよく合う

カゴメ 冷凍野菜ピューレー

なめらかな食感にこだわった製法

規格=各1kg(冷凍) 国産白いんげん豆ピューレー 国産にんじんピューレー

旬の時期に収穫された原料を急速凍結。凍結状態でピューレー化するため、摩擦熱の温度上昇がほとんどないので、色調劣化、風味劣化を最低限に抑えることが可能となり、彩り、風味のよいピューレーとなる。

サラダバスタ専門店「SalaSpa(サラスパ)」



経営=XeroJapan(株) / 店舗所在地=東京都港区芝2-16-10 芝パーク アペニュー1階

和の食材を使用するサラダバスタにこだわり、野菜たっぷりの健康感と独創的なメニュー展開で人気を集める店



青山 凌大 社長

同店は「和」の味わいにこだわっており、同品も味噌でコクを付与。白いんげん豆と同じ豆類の味噌は驚くほどよく合う

「SalaSpa」がこれほど考案した小鉢料理「白いんげん豆とエビのチーズフリコ風」とデザート「キャロットパンナコッタ」は、サラダバスタの魅力を引き立てる明

用し、2品の新メニュー開発に取り組んだ。青山凌大社長によると、「カゴメの冷凍野菜ピューレー」シリーズは、なめらかなのびがよい。色もきれいで、加熱しても経時劣化が少ない。料理に使いやすいという。

野菜ピューレーを自家製で作るのには、細かな手間がかかるもの。舌ざわりよくなるために仕上げるには、何回も漉す必要がある。同じ手順で作っても、食材の状態次第で水っぽくなったりする。毎回クオリティを安定させるのはなかなか大変です」と、青山社長。その点、同シリーズは手間が大幅に省け、品質も価格も安定している。料理人にとっては強いアイテムだ。

同店が今回メニュー開発した「白いんげん豆とエビのチーズフリコ」は、国産白いんげん豆ピューレーをマッシュポテトのように活用した独創的な調理現場の実感のようだ。

セットのデザートで考案した「キャロットパンナコッタ」は、「国産にんじんピューレー」を使用。サラダバスタにも負けない鮮やかな彩りが、よく映える。ニンジンの甘い香りが広がり、パンナコッタの優しい甘味との相性は抜群。同店のサラダバスタは健康感も大きな魅力だが、さらにデザートでも野菜が摂れるというのがまたうれしい。

オンライン展示会 ベジタブル・ソリューション2022

KAGOME 自然を、おいしく、楽しく。

野菜を味方に! 野菜を味方に!

安心・安全 プラントベースフード 時短・ロス削減

加工用 ホテル 居酒屋・バル 給食

給食レシピコンテスト

商品ランキング!

ヤサイシアター

入場無料 お役立ち情報満載! ぜひ一度アクセスください!

会期 2022年7月1日(金) 0:00から 2022年8月12日(金) 23:59まで

カゴメ株式会社 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー TEL:03-5623-8501(代表) 業務用ホームページ カゴメフードサービス 検索