

みんな大好き オムライス↑の魅力をUP

**プロの食材活用
この食材でこの逸品**

料理人＝「リトルヤミー」結城良宏 店主
使用食材＝「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」
「高リコピントマト使用トマトケチャップ」(カゴメ)



「華やかさ」と「健康感」を演出

東京・浅草橋の「リトルヤミー」は新感覚のオムライスが評判の行列店だ。この人気オムライス店で5月8日から販売開始する夏季メニューは、カゴメ「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」高リコピントマト使用トマトケチャップの2品を活用した、「映え」「健康感」オムライス本来の魅力の三拍子が揃った一品である。

「子どもから大人まで誰がも大好きで、家庭で作るオムライスだ。タンパク質も専門店のプロの一品もそれぞれに違った魅力がある。ソースや具材のオムライスも多彩で、懐の深い楽しい料理だと思います」と、オムライスの魅力について語るのが「リトルヤミー」の結城良宏店主。同店の人気ナンバーワンメニュー

「子どもから大人まで誰がも大好きで、家庭で作るオムライスだ。タンパク質も専門店のプロの一品もそれぞれに違った魅力がある。ソースや具材のオムライスも多彩で、懐の深い楽しい料理だと思います」と、オムライスの魅力について語るのが「リトルヤミー」の結城良宏店主。同店の人気ナンバーワンメニュー

**ラタトゥイユ
オムライス(M)**
1,628円(税込み)

5月8日から販売する夏季メニュー

カゴメ「高リコピントマト使用トマトケチャップ」は少量でもうま味が強く鮮やかな色が付き、「通常のケチャップの3分の1ぐらいの分量でも味がキマりますね。」(結城店主)



カゴメ「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」を冷凍のまま炒め、トマトソースで軽く煮込んで完成。野菜の味と食感がしっかりと残っており、トマトソースの味がよくなじむ。1人前分量で約130gを使用



「野菜がゴロゴロと大きくなってボリューム感が加わりますね。このボリューム感があれば、価格設定も通が付き。炒めたときにフレッシュなトマトの香りが強く立つのにも感じました。」(結城店主)と、同店のオムライスの魅力をさらに拡大してくれそう



たっぷり野菜カレーオムライス(S) 1,573円(税込み)

10種類の野菜を盛りだくさんに使った人気メニュー。同店自慢の欧風カレーソースと、少し薄味に仕上げた爽やかなケチャップの相性は抜群に合う

リトルヤミー 所在地＝東京都台東区柳橋2-3-2 エスポワール浅草橋1階

欧風カレー、ハヤシ、ミートソース、クリームソース、トマトソースの5種類のソースと多彩なトッピングを合わせるふわとろオムライスが大人気の専門店。

結城良宏 店主

カゴメ 鮮やかな色と トマト本来のおいしさ

高リコピントマト使用 トマトケチャップ 高いリコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだトマトケチャップ。チキンライスやナポリタンの色付けはもちろん、揚げ用としても利用できる。規格＝800g、3kg(常温)

農園風 イタリアンミックス (ごろごろカット) 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活用できる。規格＝1kg(冷凍)

日本一食べたくなるオムライス決定戦

「ABEMA」特番にて 日本一のオムライスが決定!

配信日時:2023年5月13日(土)18時～19時30分

詳しくはコチラ