スの魅力をUP

「リトルヤミー」 結城良宏 店主 「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)

ンバーワン 主。同店の人気ナ レンジも多彩で、懐の深い 味も専門店のプロの一品 メニュー ヤミー」の結城良宏店 ね」と、オムライスの魅力 楽しい料理だと思います がある。ソースや具材のア もそれぞれに違った魅力 について語るのが「リトル どの野菜をのせ、健康感を として、たっぷり過ぎるほ 富な卵にご飯の炭水化物、 野菜のビタミンが摂れる といっていい」(結城店主) オムライスは、完全栄養食 提案して 0 に合わせた一品だ。「農園

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

するようで、「複数 もいい」と、結城店主。彩り

た(笑)。トマトの味が濃

感覚で使ったら、その濃厚 ろ、「初めはいつもと同じ な味と色に『うわっ』と驚 ト使用トマトケチャッ 」も採用してみたとこ

所在地=東京都台東区柳橋2-3-2 リトルヤミー 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



さらに拡大してくれそう イス決定戦 日本一食べたくなるオムラ

スにカゴメ「高リコピント

「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

できる。

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。 は「たっぷり野菜カレーオ 質、脂質など栄養成分が豊 ムライス」だ。「タンパク いる。 愛が熱い結城店主がこ オムライス」。カゴメ「農園 ニューが、「ラタトゥイユ そんな"オムライス イタリアンミックス(ご ほど考案した新メ

もが大好きで、家庭で作る

子どもから大人まで誰

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 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

炒め、自家製トマトソース リック油、ベーコンと共に ろごろカット)」をガー タトゥイユをオムライス で10分ほど煮て作ったラ 処理するのは手間 の野菜を下

さっと作れて便利ですね。 野菜のみずみずしい食感 がかかるが、同品があると がしっかり残っているの

風イタリアンミック ス」を使うとラタトゥ

0円ぐらいはアップでき 常のオムライスから40 感があれば、価格設定も通 りますね。このボリューム くてボリューム感が加わ 野菜がゴロゴロと大き も鮮やかで

合わせてケチャップライ また今回、新メニューに 店のオムライスの魅力を ました」(結城店主)と、同 レッシュなトマトの香り が付く。炒めたときにフ れは少量でも十分、色と味 が強く立つのにも感心し

る」と見込んだ。

くて色も鮮やかで……こ 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ライスの相性は抜群に合う 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

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、上がけ用としても利用

規格=800g、3kg(常温)



3kg(

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)



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

たっぷり野菜カレーオムライス(S) 1,573円(税込み)

