トマトと、炒めた玉ねぎ、にんにくをじっくり煮込んだコク深い味わい。好きな具材と合わせるだけで、おいしく手早くトマト料理ができます。295g

おいしい、を簡単に。

「カゴメ基本のトマトソース」3つの魅力

1 炒め玉ねぎやにんにくで、コクのある風味が
「時短&簡単！」
おいしさを引き出すために時間をかけて煮込んであるので、調理ではじっくり炒めたり、コトコト煮込まなくてOK。

2 シンプルな下味つきで味が決まるから
「失敗なし！」
トマト、にんにく、玉ねぎに塩や香辛料などを加え、絶妙な味に下ごしらえされているので、これだけで味が安定します。

3 どんな料理とも相性がいいベーシックソースだから
「広がるレパートリー！」
肉や魚介、野菜、麺類やご飯など、どんな食材にも合うソースだから、アレンジ自在。調味料で変化させても楽しい！

★レシピサイトもCHECK！　http://www.kagome.co.jp/tomatosauce/

「カゴメ基本のトマトソース」だから手軽に作れる

夏はトマト料理で魚も肉もおいしさUP!

手間ひまかけて煮込まなくても、おいしいトマトソースができる「カゴメ基本のトマトソース」は、夏も大活躍。10分もあれば、食欲をそそるメイン料理が完成します。いろんなシーンでどうぞ。

撮影／寺澤太郎　フードコーディネート&スタイリング／伊藤美枝子　取材・文／諳井まみ(TEAM H!)

肉×トマト

ラタトゥイユ風ソースで豚肉のうまみを味わう冷サラダに

魚×トマト

まろやかな酸味のソースで煮込んでさけをジューシーでふくよかな味に

トマトのリコピンをとるならトマトソースがおすすめ

サビない生活をサポートする力で知られ、夏こそ積極的にとりたいリコピンは、オイルと調理すると吸収率がアップ。また、煮る・炒めるといった加熱調理でも、吸収率が高まるそう。つまり、トマトソースが大正解なんです。

冷しゃぶの夏野菜トマトソース

野菜の滋味を閉じ込めた夏にぴったりのソース。パスタや冷やっこなど、多彩に使えます。

材料（2人分）
「**カゴメ基本のトマトソース**」…… **1缶**
豚ロースしゃぶしゃぶ用肉 …… 160g
A ┌ なす(1㎝の角切り) …… 1本
　 ├ パプリカ(黄、1㎝の角切り)…… 1/4個
　 └ ズッキーニ(1㎝の角切り)…… 1/3本
ベビーリーフ …… 1パック
新玉ねぎ(薄切り)…… 1/4個
オリーブオイル、塩

作り方
1 豚肉を熱湯でさっとゆでて冷水にとり、水けをよくきる。
2 フライパンにオリーブオイル大さじ1を中火で熱し、Aを炒める。「カゴメ基本のトマトソース」と塩小さじ1/4を加えて約2分煮つめ、水分がとんだらバットなどに広げてあら熱をとる。
3 器にベビーリーフと新玉ねぎを敷き、1をのせて2をかける。

さけとなすのトマトパッツァ

なすとしめじを炒めたら、あとはささっと煮込むだけ。フライパンひとつで簡単です。

材料（2人分）
「**カゴメ基本のトマトソース**」…… **1缶**
生ざけ …… 2切れ
なす(輪切り) …… 1本
しめじ(ほぐす) …… 60g
グリーンアスパラガス(斜め切り)…… 2本
プチトマト(赤・黄、半分に切る)…計4個
黒オリーブ(薄切り) …… 10g
イタリアンパセリ(あれば)…… 適量
塩、こしょう、オリーブオイル

使ったのは
イトーヨーカドーの銀ざけ

ほどよく脂がのった銀ざけは、どんな料理にもマッチ。身はふっくらやわらかく、子どもから大人まで食べやすい魚介類です。

作り方
1 さけは塩、こしょう各少々をふる。
2 フライパンにオリーブオイル大さじ1を中火で熱し、なすとしめじを炒める。「カゴメ基本のトマトソース」と塩小さじ1/4、水1/4カップを加え、沸騰したらさけとグリーンアスパラを加える。
3 ふたをして5分煮てプチトマトと黒オリーブを散らし、さらに2分煮る。あればイタリアンパセリを飾る。