

給食通信

オムライススタジアム2023開催記念！
いろいろなオムライス大集合！



日本一食べたくなるオムライスを決める全国大会、それが「カゴメ オムライススタジアム®2023」。全国からエントリーされた外食店メニューの一部を、特徴を絞って給食業態向けにご提案いたします！

オムライススタジアム2023についてはこちら！

カゴメ オムライススタジアム® 公式サイト

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/ketchup/omusta2023/>



王道を極める！

これぞ王道！洋食店のオムライス



チキンライスを炒めるためのソースがポイント！オニオンソテーでうま味を強化し、「トマトケチャップ特級」を使って王道ながら奥深い味わいに仕上げています。シンプルだからこそのおいしさを感じてほしいので、具材はロースハムのみです。



- ・トマトケチャップ特級
- ・オニオンソテー(C) ダイス20

デミハンバーグとトマトソースのオムライス



ボリューム満点のデミハンバーグが特徴のオムライスは、若年層にも大人気！デミソースのハンバーグに、ターメリックライスをベースに鶏ひき肉とソフリットを合わせたケチャップ味のチキンライス、さっぱりと仕上げたトマトソースを合わせました。工夫がいっぱいのオムライスです。



- ・高リコピントマト使用
トマトケチャップ
- ・ソフリット

ふわとろ卵とハンバーグのオムライス



とろっと半熟の卵やボリューム感のあるハンバーグにコクを重視したチキンライスを合わせました。チキンライスは、鶏ひき肉、ベーコンに加え、コクのある「洋食店のケチャップ」を使用してハンバーグに負けない仕上がりを目指しつつ、さっぱりしたトマトソースで全体のバランスをとりました。



- ・トマトソース濃縮タイプ
- ・ウスターソースレストラン用

上記メニューの詳しいレシピはこちら→



ソースもいろいろ！

幸せの黄色いオムライス



コーンと幸運（こううん）をかけて、幸せいっぱいのオムライスに♪チーズ入りオムライスにミートソースをかけ、バターコーンをたっぷりと添えました。トマトケチャップはしっかりと炒めて甘みを引き出し、卵もやや香ばしく焼き色をつけるように焼き上げることで、ミートソースによく合うオムライスに仕上がります。



- ・トマトケチャップ標準
- ・ミートソースデリカユース

グリルチキンのトマトクリームオムライス



香ばしく炒めたチキンライス、酸味を残しつつまろやかに仕上げたトマトクリームソース、パリッと焼きあげたチキンのバランスが絶妙なオムライスです。「ダイストマトソース」を使うことで、生クリームと合わせるだけで適度な酸味のトマトクリームソースを作ることができます。仕上げのお絵かきも楽しい♪



- ・トマトケチャップ特級
- ・ダイストマトソース

海苔ソースのオムライス カキフライ添え



海苔のソースが珍しいオムライス。カキフライと合わせることで海の恵みを感じられるオムライスに仕上がっています。海苔の味や香りをいかすために、チキンライスは優しい味に。仕上げの大葉のアクセントで、全体のバランスもGood！



- ・洋食店のケチャップ

上記メニューの詳しいレシピはこちら→



食材組み合わせ、自由自在！

ダブルソースがうれしい！海山の恵みオムライス



海の幸も山の幸も使った
贅沢なオムライス。
グリルチキン合わせたデミ
グラスソースと、あさりの
うま味をいかしたホワイト
ソースのどちらにも合うよう、
チキンライスのトマト
ケチャップは煮詰めて
酸味をとばし、うま味を
濃縮させています。



- ・トマトケチャップ特級
- ・オニオンソース(C) ダイス50

えびを味わい尽くす！アメリカーナソースのオムライス



えびクリームコロッケに
アメリカーナソースを
合わせた
えびづくしのオムライス！
さっぱりめの
アメリカーナソースは、
トマトソース・ホワイト
ソースと甲殻類だしを
使用することで時短ながらも
コクのあるソースに
仕上げています。



- ・高リコピントマト使用
トマトケチャップ
- ・ソフリット

山椒ケチャップがポイント！たこの和風あんかけオムライス



たこの炊き込みごはん
にトマトケチャップを混ぜ
合わせ、卵をのせて、
かつおだしのあんをかけた
和風オムライスです。
卵とごはんの間に仕込んだ
刻み海苔やトッピングの
大葉の香り、別添えした
少し甘めの山椒ケチャップの
バランスが絶妙です。



- ・トマトケチャップ標準

上記メニューの詳しいレシピはこちら→

