

旨辛×トマト

夏になると辛い料理が話題になりますよね。 食欲が落ちがちな夏ですが、 辛み成分には食欲を増進させてくれる チカラがあります。





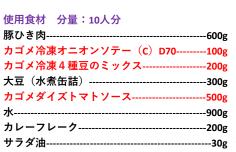
辛い料理といえば、 旨辛・ピリ辛・激辛など様々なメニューが ありますが、近年、辛麺や スパイスカレーのように、 にんにくやスパイスが使用された 「旨味」や「風味」がひきたつメニューを 楽しむ機会が外食などでも 増えてきました。



今夏は、そんな旨辛メニューに、うま味成分を豊富に含んでおり、 南欧で"うまみだし"としても愛用されている「トマト」を組み合わせてみてはいかがでしょうか。



ひき肉とお豆のカレー









コク旨タンドリーチキン

使用食材 分量:10人分 鶏もも肉------1000g 【A】 カゴメトマトケチャップ 標準-----120g マヨネーズ------100g カレー粉-----20g 塩-----7g すりおろしにんにく-----4g

