

カゴメの野菜・豆ピューレーシリーズは
彩りよくなめらかで
メニューをかわいく、楽しく
バリューアップしてくれます



ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

Chef's Live Kitchen

佐藤克紀料理長が提案

カゴメの野菜・豆ピューレーを使った
彩り鮮やかなメニュー



カゴメは、18種類もの豊富なバリエーションでシリーズ展開する冷凍の野菜・豆ピューレーを活かした、メニューバリューアップの提案に取り組んでいる。シリーズの特長は、同社こだわりの製法によるなめらかさ、そしてきれいな彩り。

こだわりの原料を用い、細かく磨り潰したピューレーは、これまではスープやソースを調理するときに重宝されてきたが、彩りに注目すると、メニューをかわいく、楽しくする新しい発想が生まれてくる。

料理の映え、とりわけ彩りにますます重きが置かれるようになっていく食シーンに向けて、メーカーが行う新しい提案だ。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのオールデイダイニング「シェフズ ライブ キッチン」では、『ヘルシー・ビューティ・フレッシュ』をコンセプトにした美味の数々を朝食からディナーまで提供して女性を中心に大人気、ホテル・レストラン関係者か

らも大きな注目を集めている。

長年の間、料理長として多彩なメニューを考案、腕を振るってきた佐藤克紀料理長に、カゴメの野菜・豆ピューレーシリーズを使い、彩りを意識したメニューを作っていた。

「日頃から彩りは大切にしています。今回は、いろいろなピューレーを使って、その味わいや食感、色の美しさに驚きました。また、なめらかさにも大きな価値を感じます。ほうれん草やグリーンピースなど、手作りの場合ツブツブが出やすいものも多いのですが、カゴメの冷凍ピューレーはなめらかで使いやすい。早速、取り入れてみたいものばかりでした」と料理長は、カゴメの野菜・豆ピューレーの“なめらかさ”と“色残り”を絶賛していた。

冷凍ピューレーの使い勝手の良さを活かしたシンプルレシピで、目を見張るきれいでゴージャスな料理が創られた。

カラフルなフムス



チェーチピューレー
(エジプト豆)

チェーチ(エジプト豆)を細かく破碎。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれている。



コンピューレー

とうもろこしを冷凍状態のまま細かく破碎。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれている。



グリーンピースピューレー

グリーンピースを冷凍状態のまま細かく破碎。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれている。

フムスは以前地中海フェアで提供して人気を集めたメニューです。当時は、ひよこ豆からフムスを作りましたが、チェーチピューレーは大変便利でした。ここでは、ただのフムスではつまらないと思い、野菜スティックと食べられるようにしました。チェーチピューレーににんにくをすりおろし、練りごま、クミンパウダー、塩でベースを作っておき、あとは、それぞれのピューレーを加えて、マッチするスパイスを微妙に変えるだけ。コンピューレーも、グリーンピースピューレーも色が飛ばず、きれいですね。フムスはインバウンドのお客様にも人気です。(佐藤克紀料理長・以下同)

【フムスベース】

チェーチピューレー 1kg/にんにく 20g/練りごま 300g/クミンパウダー 2g/塩 10g

【コーンのフムス】

フムスベース 300g/コンピューレー 200g/水 15g/塩 適量

【グリーンピースのフムス】

フムスベース 300g/グリーンピースピューレー 150g/水 30g/塩 適量/カレー粉 適量

【ビーツのフムス】

フムスベース 450g/ビーツ 80g/カルダモン 適量/塩 適量

- ① それぞれのフムスにひよこ豆とバージョンオイルで仕上げる
- ② 野菜、コーントルティーヤを添える

2色のケーキサレ



ケークサレはクリスマスフェアでお出ししようと思っていました。ほうれん草ピューレーはどんな色になるのか心配でしたが、すごくきれいでびっくりしました。ブロッコリーピューレーも同様ですが、加熱すると非常にいい色になり、想像を遥かに超えていました。早速使ってみようと思っています。

ほうれん草ピューレーは、ザルにリードペーパーを敷き、その上に載せて脱水します。レッドピメントピューレーも同じです。調整しながらピューレーを入れていきましたが、まさかここまで色が出るとは思っていませんでした。

【緑のケーキサレ】

ほうれん草ピューレー 120g(1/2量まで脱水したもの) / モルタデッラ 120g / カゴメ田舎風野菜ミックス 180g / グリーンオリーブ 40g / シュレッドチーズ 150g / 粉チーズ 72g / ピュアオイル 78g / 卵 260g / ベーキングパウダー 18g / 薄力粉 290g / 塩 2g / ナツメグ 適量

【赤のケーキサレ】

レッドピメントピューレー 120g(1/2量まで脱水したもの) / パプリカリオナ 120g / ライプオリーブ 40g / チェダーチーズ 150g / カゴメ彩り野菜ミックス 180g / 粉チーズ 72g / ピュアオイル 78g / 卵 260g / ベーキングパウダー 18g / 薄力粉 290g / 塩 2g / ナツメグ 適量

① 型に入れて180℃加熱

② ピクルス添える



ほうれん草ピューレー

国産ほうれん草を冷凍状態のまま細かく破碎。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれている。



レッドピメントピューレー

レッドピメント(赤ピーマン)を細かく破碎し、冷凍。細かく破碎しているので食感がなめらか。

クルーツはぎりぎり包丁で切れるかどうかの状態。バターも使っているので、白っぽくなると思っていたのですが、焼いてみると、にんじんピューレーのオレンジ、ブロッコリーピューレーの緑がすごくきれいに出ました。

冷凍してから切って、魚に載せてサラマンダーで焼きました。ピューレーをたくさん使いますので、味がしっかりします。

【人参クルート】

バター 225g / パン粉 125g / 粉チーズ 30g / にんじんピューレー 700g / 塩 4g / クミンパウダー 適量

【ブロッコリークルート】

バター 225g / パン粉 125g / 粉チーズ 30g / ブロッコリーピューレー 500g / 塩 4g / コリアンダーパウダー 適量

① それぞれロボクープで回し型に入れて冷やし、カットする

② 火入れた魚の上に載せサラマンダーで仕上げる

季節魚の2色のクルート焼き



にんじんピューレー
国産にんじんを冷凍状態のまま細かく破碎。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれている。



ブロッコリーピューレー
ブロッコリーを細かく破碎。食感がなめらか。

豚バラ肉のポルケッタ風



グリル赤・黄ピーマンピューレーを試食すると、グリル感があった。これは使える、何に合わせようかと考え、ポルケッタ風にしました。通常はブラックオリーブを詰めるのですが、ハーブオリーブのペーストにこのピューレーがよく合います。生のピーマンやブランシングしたものよりグリル香や複雑な香りがあります。

【ピーマンとハーブオリーブペースト】
 グリル赤・黄ピーマンピューレー 400g / グリーンオリーブペースト 100g(市販) / 粉チーズ 30g / アーモンドプードル 60g / パン粉(細目) 40g / 塩 6g / タイム 適量

- ① すべて合わせる
- ② ソミュールに漬けた豚バラ肉を開いて伸ばしペーストを塗り、巻きタコ糸で縛り焼き上げる



グリル赤・黄ピーマンピューレー

南イタリアの大地で育った赤ピーマンと黄ピーマンを、ノンオイルでグリルすることにより「うま味」「甘味」を引き出して原料として使用。

トマトピューレーとモッツアレラチーズのムース仕立て カプレーゼ風



トマトピューレーが非常に甘く感じたので、それが活きるカプレーゼにしました。味が濃いのでトマトジュースで伸ばし、バジルピューレーも濃厚なのでエキストラバージンオリーブオイルで伸ばしています。

【トマトピューレーのムース仕立て】
 トマトピューレー A(アメリカ産トマト使用) 無加熱使用 500g / トマトジュース 500g /ゼラチン 20g / バージンオイル 50g / 塩 3g

【モッツアレラチーズのムース仕立て】
 モッツアレラチーズ 600g / 牛乳 400g / 生クリーム 200g / 塩 12g

バジルピューレー 適量

- ① それぞれ冷やし、よく混ぜて、絞る
- ② バジルピューレーを上からかける



トマトピューレー A
 (アメリカ産トマト使用)
 無加熱使用

カゴメ独自の「RO濃縮」でアメリカ産トマトを約4.5倍に濃縮。トマト本来の香りと甘味が特長。



バジルピューレー

バジルの葉を冷凍状態のまま細かく破碎。ジエノベーゼ等に使用できる。

カゴメの野菜・豆ピューレーシリーズ

ラインアップ

加熱後摂取冷凍食品 加熱してお召しあがりください。.....



無加熱摂取冷凍食品 加熱せず、そのままお召しあがりいただけます。.....



商品は、ごぼうピューレー (300g)、バジルピューレー (200g) を除き、1kg規格。

カゴメ野菜ピューレーで作る 野菜が主役の調味料『ベジネーズ』

カゴメは、野菜ピューレーの新しい使い方として、マヨネーズのように使える、野菜が主役の調味料『ベジネーズ』の提案を開始。

カゴメ野菜ピューレーをベースに、油、塩を加えて、塩分・性状をマヨネーズに近づけた新しい調味料の提案だ。

カゴメ野菜ピューレーの彩り、香味、なめらかさを活かし、シンプルレシピで作る『ベジネーズ』。3種類以上を一緒に並べると、彩りと味が広がる食シーンが実現できる。

ディップ、サラダ、サンドイッチ等、幅広いメニューに使えるのも大きな魅力だ。

「面白い提案ですね。うちのホテルの"ヘルシー・ビューティ・フレッシュ"のコンセプトに合わせた訴求ができます。スティックサラダに多種類の『ベジネーズ』を用意したり、あるいはスポットに入れて供するなど、アイデアが膨らみます」と佐藤料理長も大いに興味をそそられたようだ。

おすすめベジネーズ



ベジネーズ(バジル&ほうれん草)

バジルの香りとはうれん草の鮮やかな緑色が特徴。これひとつで味が決まり、見た目にも存在感がある。



ベジネーズ(ごぼう)

材料はごぼうピューレー、こめ油、食塩のみ。ごぼうの香りを活かすために、酸味や香辛料を入れず、シンプルに仕上げる。和風メニューにもおすすめ。



ベジネーズ(グリーンパプリカ)

グリーンパプリカの香りが特徴。チリパウダーを加えてスパイシーに仕上げる。メニューにアクセントをつけたいシーンにおすすめ。