

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「Princess Cheers Cafe」
開発本部・西濱智成 本部長
使用食材＝自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス(カゴメ)



コロコロ彩り具材で メニュー拡大

屋はシャレたスイーツ、夜はアルコールに合う料理が自慢のCafe & BAR「Princess Cheers Cafe」は、新メニュー開発に意欲的だ。同店では現在、カゴメの新製品「自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス」を活用し、新しいタイプのメニュー試作に取り組んでいる。

「Princess Cheers Cafe」するのは大変だが、5種類の野菜が約1cmにカットするコロコロドルでメニュー開発を担当する商品本部・西濱智成本部長は、新発売のカゴメ「自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス」を見栄えを生かした一品が簡単に完成するのを見事だ。

まず考えたのが「冷製ラタトゥイユ」。冷凍のままの同品をカゴメ「ピザソース」と「マリナラーソース」で混ぜ合わせ、オレガノを加えたソースに、冷製野菜はトマトソースが絡んでコーティングされやすい。野菜から出るうまみがソースになる。

「自然解凍タイプなので、冷凍庫から出してすぐ使える。ドリップもあまり出ず、冷凍野菜はトマトソースが絡んでコーティングされやすい。野菜から出るうまみがソースになる。」

もう一つの試作は、野菜を使ったスイーツ。同品をコンポートにし、クレムダンジュに仕上げるユニークな提案だ。「同品は野菜の香りと食感が残っていて、野菜の魅力が前面に出したスイーツにする」と面白く考えた。火を使うことなくシロップに一晚漬けていただけでコンポートができる「西濱本部長」と言う。

「マリネ解凍」で手間なく完成



冷製ラタトゥイユ ストラチャテッラチーズ添え

想定価格1,300円(税込み)

「自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス」を漬けて作った冷たいラタトゥイユにストラチャテッラをのせ、バーナーで軽くあぶる。つまみやすくアルコールにぴったりなメニュー。(※試作品)



「自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス」と各同量の「ピザソース」「マリナラーソース」(いずれもカゴメ)を混ぜ合わせ、ドライオレガノ、オリーブオイル、塩・コショウを加え、約3時間寝かせると冷製ラタトゥイユが完成

漬けて一晩置くだけのオペレーションは、マリネや具だくさんソースの仕込みなどにも有効で、「分量をしっかりと決めておけばアルバイトスタッフにも任せられる。コロコロと小さな野菜は、手が込んだ印象になる。冷凍野菜は年間を通して価格と品質が安定しているのもメリット」と、西濱本部長は語っている。

カゴメ

加えるだけで
彩りを付与

自然解凍で 使える サイコロカット 5種ミックス

5種のイタリア産野菜を約1cmにカットし、グリル製法でうまみと甘味を凝縮。バラ凍結済みなので、自然解凍で使いたい分だけそのまま使用可能。／規格＝1kg(冷凍)



白ワイン、ハチミツ、砂糖、ローズマリーで作ったシロップに「自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス」を漬けてコンポートに。フロマージュブラン、生クリーム、グラニュー糖のホイップにコンポートを入れ、メレンゲを合わせてガーゼで水切りしながら数時間置いて完成



くまちゃんクレームダンジュ 想定価格800円(税込み)

野菜の味と食感が絶妙にマッチしているスイーツ。卵ぼろろでくまちゃんに仕上げているのが可愛い! (※試作品)

Princess Cheers Cafe

所在地＝千葉市中央区富士見1-14-7



開発本部
西濱智成 本部長

こだわりのスイーツと創作イタリアンが人気のCafe&BAR。名物メニュー「エスプーマに包まれた明太子パスタ」はSNSでも大評判。アンティーク風の店内はシャレた空間。