

「四川飯店グループでは、創業者の陳健民の時代からカゴメのトマトケチャップを使っています」

四川飯店グループの俊英井上和豊料理長が語る『中国料理にはカゴメトマトケチャップ』の理由



「乾焼蝦仁球（ガンシャオシャーレンチュウ）」＝エビのチリソースを日本に齎したのは陳健民氏、四川飯店グループの創始者だ。日本人の口に合うよう、陳健民氏がアレンジするために用いたのがカゴメのトマトケチャップ。以来、この料理は日本中津々浦々に広がり、今や中国料理を代表するメニューとして君臨している。そのエビのチリソースも含め、四川飯店グループでは、カゴメのトマトケチャップを愛用し続けている。なぜなのか。四川飯店の新境地を開拓し、高い評価と人気を集める「スーツァンレストラン陳 渋谷」の井上和豊料理長に解き明かしていただいた。



スーツァンレストラン陳 渋谷

【住所】東京都渋谷区桜丘町26-1セルリアンタワー東急ホテル2F
 【電話番号】03-3463-4001
 【営業時間】11:30～14:00、17:30～22:00（LO 21:00）
 【定休日】不定休【席数】78席（個室あり・要予約）

Q 四川飯店グループはカゴメトマトケチャップを使い続けているとお聞きしています

四川飯店では67年前の創業時からカゴメのトマトケチャップを使っています。創業者の陳健民は、エビのチリソースなど四川料理を日本人に楽しんでもらうことを一番に考え、カゴメのトマトケチャップでアレンジしました。ただ辛いだけではなく、同じ赤さを出しながら酸を持ち、甘味や旨味のバランスが良いトマトケチャップは本場四川料理と同様の旨味やコクを与えてくれたからです。それ以来グループで愛用するカゴメのトマトケチャップ標準は軽さもあり、酸味、旨味がとてもよく、当店も2001年の開店から使っています。

Q 炒めるとさらに美味しくなるそうですが

中国料理は油をたくさん使用するのが特徴です。その油を使った料理をおいしくしてくれるのが、カゴメのトマトケチャップです。油と一緒に炒めることで酸味が和らぎ、濃厚でコク深い味わいになります。中国料理には抜群の相性です。炒めることで香りも立ちます。煮詰めたトマトの香りがぐっと出てくるのも、カゴメトマトケチャップを使う大きなポイントです。トマトをよく知るカゴメだからこその味にピュアさがあるからだと思っています。

Q 料理によって炒め方は変えるのですか

トマトケチャップは炒め方で表情を変えます。「乾焼蝦仁球(エビのチリソース)」の場合はコクを引き出したいので、しっかり丁寧に炒めます。「天津飯」ではトマトケチャップの香りを出すために少し浅めに炒めます。浅く炒めることによって鮮やかなケチャップの赤も表現できます。料理や食材によって炒め方を変えてトマトケチャップの多様な魅力を活かします。

Q カゴメトマトケチャップは他にはどんな料理に使いますか

今回のメニュー以外でも、酢豚やエビのケチャップ煮込み、前菜に合わせ調味料として使ったり、オーロラソースのマヨネーズとも相性がいいですね。豆板醤などとブレンドしてよだれ鶏のソースも作ります。和え物では帆立やイカ、エビといった海鮮にも非常によく合います。

エビのチリソースを日本人に楽しんでもらうよう、アレンジするために用いたのがカゴメのトマトケチャップ
四川飯店グループでは伝統の作り方が今も守られている



やさしく丁寧に、全体がしっとりと香りが出るまで炒める。
その後にチキンスープを加える



煮込みながら酒、砂糖、塩、胡椒で味を入れていく



油通しをしておいたエビを戻す



トマトの水煮(ダイスカット)を加える



化粧油で色つやをよくし、締めに酢を少し垂らして完成
(次頁に全体のレシピ)



四川飯店グループでは仕上げに全卵の溶き卵を入れてやさしく混ぜ合わせることで深い味わいにする



味が整ったらたっぷりの葱と水溶き片栗粉を入れてとろみをつける

カゴメのトマトケチャップは油と一緒に炒めると酸味がやわらぎ、更に濃厚でコク深い味わいになります



四川飯店グループで使用しているケチャップはこちら!

カゴメトマトケチャップ標準 1号缶(四川飯店グループ使用)
甘味、酸味、うま味のバランスがよく、かける、炒める、煮込むなど幅広く利用できる、JAS標準グレード品



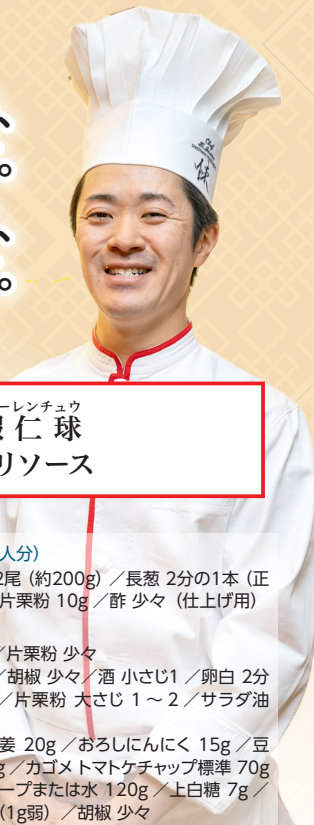
(その他ラインアップ) 1kgチューブ、3kgフィルム

「スーツァンレストラン陳 渋谷」 井上和豊 料理長

1981年秋田県生まれ
調理師専門学校卒業後、2001年、四川飯店に入社。同年開業した「スーツァンレストラン 陳」渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に入り、副料理長を経て、2017年料理長に就任。2003年の「青年調理士のための全日本中国料理コンクール」デザート部門で銅賞、2004年、2016年に同コンクールにて金賞、農林水産大臣賞を受賞するなど、数々のコンクールで受賞。

エビのチリソースではトマトケチャップのコクを引き出したいので、
しっかり丁寧に炒めます。

天津飯はトマトケチャップの香りを立たせるために、
少し浅めに炒めます。



ガンシャオシャーレンチュウ
乾焼蝦仁球
エビのチリソース



〔材料〕(4人分)

ムキエビ 12尾 (約200g) / 長葱 2分の1本 (正味 50g) / 片栗粉 10g / 酢 少々 (仕上げ用)

＜調味料＞

① 塩 少々 / 片栗粉 少々

② 塩 少々 / 胡椒 少々 / 酒 小さじ1 / 卵白 2分の1個分 / 片栗粉 大さじ 1～2 / サラダ油 適量

③ おろし生姜 20g / おろしにんにく 15g / 豆板醤 15g / カゴメ トマトケチャップ 標準 70g

④ チキンスープまたは水 120g / 上白糖 7g / 塩 少々 (1g弱) / 胡椒 少々

〔作り方〕

① 長葱をみじん切りにして片栗粉をまぶしておく。

② ムキエビ (以下エビ) に①を加えてよく揉み込み、汚れを出して水洗いする。

③ エビの水気をよく切って②で下味を入れる。

④ ②と③をそれぞれボウルなどに入れて計量する。

⑤ フライパンにサラダ油大3を入れて、エビを丁寧に並べて火にかけて両面焼きのように加熱をし、8割ほど火が入ったらいったん取り出す。※この時、フライパンに残った油はソースを炒めるときに使用するのでエビのみ取り出す。

⑥ ⑤のフライパンに④を入れて弱火で炒め、全体がしっかり沸いてきたら②を加える。

⑦ ⑥にエビを戻し入れて味を調べ、片栗粉をまぶした葱を加えてとろみを付ける。

⑧ 仕上げに下味で残った全卵をよく溶いて、全体にまんべんなく散らし軽く火を入れたら酢を加える。

テンシンファン
天津飯



〔材料〕(1人分)

全卵 3個分 / 長葱 3分の1本 / 生姜 5g / 干し椎茸 1枚 (水で戻したもの) / タケノコ水煮 2分の1個 / ご飯 200g / 葱油 大さじ1と2分の1 / 水溶き片栗粉 適量

＜調味料＞

① 塩 少々 / 胡椒 少々 / 醤油 小さじ3分の1 / 白湯スープ 100cc

② 上白糖 大さじ2 / 酢 大さじ2と2分の1 / 水 大さじ2 / 醤油 少々

③ サラダ油 大さじ1 / カゴメ トマトケチャップ 標準 大さじ1と2分の1

〔作り方〕

① 全卵をよく溶いて①を加えて下味を入れる。

② 長葱、生姜、干し椎茸、タケノコはそれぞれ細切りにする。

③ ②の調味料をボウルなどに合わせておく。

④ 鍋に葱油を引き②の食材を丁寧に炒めて香りよく加熱をしたら、①の全卵に合わせる。

⑤ 鍋をきれいにして再び少量の油を引き④の卵を丸く成形しながら炒める。両面焼きにしてご飯の上に盛り付ける。

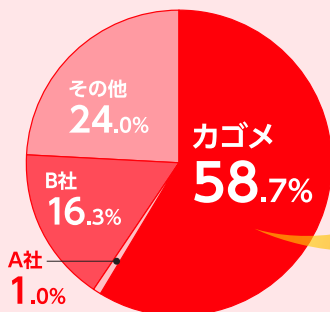
⑥ 再度、鍋をきれいにして③を入れて弱火で丁寧に炒め続ける。③で合わせた②の調味料を加えて味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつけて卵の上からかける。

中国料理店の
心強い味方

データで見る カゴメトマトケチャップの魅力

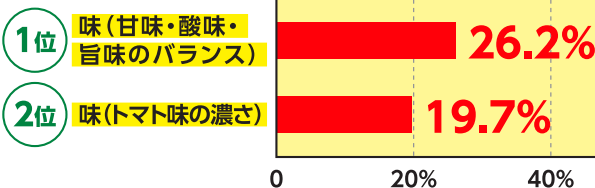
全国約100の
中華料理店に
聞きました!

～カゴメトマトケチャップは選ばれて**No.1!**～



プロが
評価する
ポイント

なぜカゴメのトマトケチャップを使用していますか?



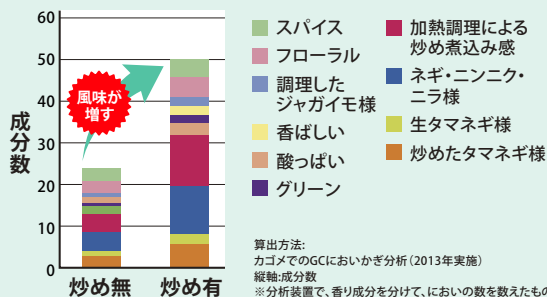
出典:ぐるなび社コール調査(実施期間2023年12月～2024年1月)/全国/N=104、調査対象104店舗中61店舗が、最もよく利用するトマトケチャップのメーカーがカゴメと回答※全国の中華料理店に「最もよく利用するケチャップのメーカー」を調査したところカゴメがNo.1でした。

Q.なぜ中華料理と「カゴメ トマトケチャップ」は相性がいいの?

答え①

炒めることで香り立ちがUP!

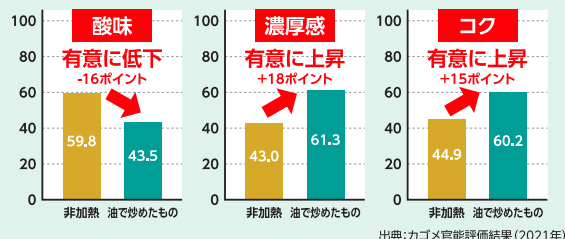
炒めによる香りの変化



答え②

油と一緒に炒めることでおいしさUP!

トマトケチャップ非加熱と油で炒めたものの比較結果



カゴメのトマトケチャップは、油と一緒に炒めることで酸味がやわらいで、濃厚でコク深い味わいに!

中華におすすめ! トマトケチャップ ラインアップ

特級

完熟トマトを豊富に
使用し、色とコクを
大切につくった
JAS特級グレード品

糖酸比が高く、トマト量が多いことから、トマトの濃さが感じられるケチャップ。

トマトケチャップ特級 1kgチューブ
トマトケチャップ特級 1号缶(3,330g)



標準

かける、炒める、
煮込みなど
幅広く利用できる
JAS標準グレード品

糖酸比は中間で塩分が最も低いことから、穏やかな味わいで、かける・炒める・煮込むなど、さまざまなメニューに適したケチャップ。

トマトケチャップ標準 1kgチューブ
トマトケチャップ標準 1号缶(3,330g)



おすすめ!

フィルムパック

- 缶容器より軽量
- 開封がカンタン
- ごみ捨てラクラク



繰り返し使える!!

詰め替え用缶を
ご準備しています!

