

トマトソースはここまで おいしくなる!!



イチゴと ペーストマトソースの 冷製パスタ

想定価格 3,850 円 (税込み)

ランチコース4品の1皿を想定。氷水で締めた細麺パスタに「ペーストマトソース」、大玉トマト、バルサミコ酢、レモン果汁を合わせたトマトソースに和え、キビ糖をふって果実味を凝縮させたイチゴを盛り付けてキンカンを少量トッピング



ほどよい粘度でパスタとの絡みも良好



ペーストマトソースとエビ、 オレンジの茶碗蒸し サルデーニャ・スタイル

想定価格 1カップ
1,320 円 (税込み)

「ペーストマトソース」は使用量を抑えても存在感ある味・風味を実現。上に「ペーストマトソース」で和えた伊予柑をトッピング

エビ出汁の香ばしい魚介感と柑橘のさっぱりした酸味が「ペーストマトソース」とマッチしている

はデザートそのもの。食べるとイチゴの軽やかな酸味をペーストマトソースのうまみが下支えしてパスタ料理としての一体感を生み出している。

「ペーストマトソースを使うことで、市販のトマトでも十分甘味とうまみのバランスが取れたソースに仕上げるができます。また、トマト以外の食材も同様にうま味の増強効果が期待できます。天候不順やインフレなど食材の品質を保ちづらい状況にあって、貴重なソリューションになるのでは」と語る。



「ペーストマトソース」とエビ出汁、生クリーム、卵はミキサーで合わせた後にうらごししてなめらかな食感に



トマトソースの赤い色味は加熱し凝縮することでより鮮やかに

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「クラッティーニ」倉谷義成オーナーシェフ
使用食材＝「ペーストマトソース」(カゴメ)

食材の味を底上げする 濃縮されたうまみ

季節のフルーツをサラダやパスタに採り入れた独創性高い料理で高い評価を得ているイタリア料理店「クラッティーニ」。倉谷義成オーナーシェフが「食材と合わせるだけで料理として完成する」と絶賛するトマトソースの新商品が、カゴメ「ペーストマトソース」だ。同品の可能性を探るべく開発に取り組んだ試作メニューから二品を紹介する。

「クラッティーニ」の倉谷義成オーナーシェフは、カゴメ「ペーストマトソース」について「トマトのしっかりとしたうまみ、風味の豊さに驚きました。ペーストマトソースに材料を合わせるだけで料理として完結。淡白な食材もクセの強いものもまとめてくれる包容力があります」と高く評価。さらに「ニンニクと高く評価。さらにニンニクを配合していないことや香辛料が控えめなこと、料理人の調

味アイデアを反映させやすい」と語り、新メニューの試作に取り組んだ。

「ペーストマトソースを使うことで、市販のトマトでも十分甘味とうまみのバランスが取れたソースに仕上げるができます。また、トマト以外の食材も同様にうま味の増強効果が期待できます。天候不順やインフレなど食材の品質を保ちづらい状況にあって、貴重なソリューションになるのでは」と語る。

カゴメ

ペーストマトソース



多彩なトマト料理に
合う汎用性

規格＝1kg、3kg(フィルムパック)、3kg(1号缶)

あらゆるトマトメニューに適用するソースをめざして開発。トマトのうまみと赤い色味を前面に表現し、味に加えて仕上りの見栄えにも貢献する。ニンニク不配合かつスパイスも控えめにする事で、料理人の創意を反映しやすい調味設計となっている。

クラッティーニ

東京都中央区銀座3-12-19
楽心ビルB1階



倉谷義成
オーナーシェフ



1991年に創業したイタリア料理店。伊・サルデーニャ島での修業経験を生かし、季節のフルーツを採り入れたメニューで独自のスタイルを確立する。とりわけ「桃のパスタ」は季節限定ながら毎年予約が殺到するほどファンが多い。