

ハロウィン料理創造に好適!

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「カルボ」根津直樹 統括料理長
使用食材＝「国産かぼちゃピューレー」（カゴメ）

北海道産かぼちゃの 素材力が光る

すっかり秋のイベントとして定着し、今やバレンタインに劣らぬ年間1000億円規模の経済効果を生み出している「ハロウィン」。連日20、30代の女性を中心に賑わう気鋭のバル「カルボ渋谷店」でも、このほど原料が北海道産限定の「国産かぼちゃピューレー」（カゴメ）を使い、ハロウィン向けの新メニュー開発を試みている。

「カルボ」統括料理長を務める根津直樹シェフは、過去にもカゴメの「野菜・豆ピューレー」シリーズの使用経験があり、その品質に信頼を寄せている。今回、原料の産地を北海道に限定した「国産かぼちゃピューレー」については、次のように評価している。

「産地が明確だと、食材を厳選している」という店への信頼感をお客さまに与えます。また、かぼちゃは女性客の好感度が高い食材。彩りや合わせる食材を女性目線でチョイスすることで注目度を高めることができます。」

1品目は「国産かぼちゃピューレー」のパンナコッタにスワイガニのセビーチェを合わせた創作性の高い前菜料理。デザートはイメージが強いパンナコッタに、カニのうまみやソースの酸味が複雑に絡む意外性のある前菜一品に仕立てた。かぼちゃのオレンジ色とビーツ主体のソースの赤紫色とのコントラストで、ハロウィンのイベント感が伝

北海道産かぼちゃのパンナコッタ スワイガニのセビーチェ添え

想定価格 990 円 (税込み)

かぼちゃのパンナコッタには、バター、ポワローネギ、フイコンなどを加えてワインなどアルコールに合ううまみを付与。ビーツのソースは青唐辛子の辛味を隠し味にしている。スワイガニのほぐし身はデイルやフェネルと合わせて爽やかな香りを付与



北海道産かぼちゃのニョッキ ハニーゴルゴンゾーラソース

想定価格 1,200 円 (税込み)

「国産かぼちゃピューレー」を強力粉とイタリア産00粉（小麦粉）で練り合わせる。従来のニョッキは舌でつぶせる軟らかさが基準だが、タピオカなど女性が好む弾力に調整している



ニョッキは冷凍保存可能で、ゆで時間は3分ほど。かぼちゃ特有の色味が鮮やか

わかってくるのもポイントだ。

「かぼちゃの果肉特有の甘さが生きています。豊かな甘味が濃厚で、パンナコッタ向き」と根津シェフ。とはいえ、魚介の風味やビネガーの酸味ともバランスよくまとまるどころに、同品の汎用性の高さを実感させられる。

2品目はメイン料理で、「国産かぼちゃピューレー」を練り込んだニョッキに、クリ、クルミ、松の実を加えて「秋の美り」を演出した一皿。

「解凍時に離水が少ない特徴は調理面で大きなメリット。つなぎの小麦粉も『国産かぼちゃピューレー』の半量程度でまとまり、その分、かぼちゃの風味を際立たせることができます」と根津シェフは評価する。

「当店は仕込みから料理人が手間をかけた手料理の品質が売り。ただ、かぼちゃのピューレーを自家製すると、1時間はかかる」と根津シェフ。同品は原料を冷凍状態のまま非常に細かな粒子にすりつぶすことで食材の風味を保ちつつ、滑らかなピューレーに加工。料理人の繊細な「手仕事感」を表現しつつ、労働環境改善にもつながるアイテムとして重宝しそうだ。

カルボ 渋谷店

東京都渋谷区道玄坂 1-16-15
道玄坂 NK ビル 1 階



スペイン、イタリア、フランスなどヨーロッパ地中海地域の料理をベースにした料理人の創意が光る人気バル。東京・学芸大学の1号店は囲炉裏を使った調理法を軸に据え、渋谷店はプランチャ（鉄板焼き）をフードの柱にして個性を打ち出している

カゴメ

かぼちゃ原料は 北海道産限定

国産かぼちゃピューレー

規格＝1kg フィルム（冷凍）



厳選した北海道産かぼちゃのみを使用した冷凍ピューレー。2025 年から原料の産地アピールを可能にし、料理の付加価値向上に貢献する。丁寧に下処理し、果肉だけを滑らかにピューレー化。塩などかぼちゃ以外の原材料を一切使っておらず、調味がしやすい。