

彩り野菜の存在感で 魅力爆上げ!

プロの食材活用
この食材でこの逸品

料理人=「酒場たかや」小柴康之 料理長
使用食材=農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)
カゴメ(東京都中央区)

既存メニューにプラス ラタトゥイユで 華やかさを

全国の銘酒を揃え、手打ちそばが自慢の「酒場たかや」では、新メニュー「夏野菜ラタトゥイユの冷やし担々蕎麦」と「夏野菜ラタトゥイユの八丁味噌とポルト酒もつ煮込み」を7月1日から期間限定で提供している。カゴメ「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」で作ったラタトゥイユと居酒屋料理をコラボさせた2品だ。イタリア野菜の彩りを粋な和の料理に調和させた、創作つまみに定評のある同店らしい新感覚メニューである。



半解凍の Grill 野菜を炭火で焼いて、香ばしい風味を付ける。

「酒場たかや」の新メニュー2品は、カゴメ「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」で仕上げたラタトゥイユをプラスし、爽やかにアレンジしているのが印象的だ。

「うちの酒場でイタリア野菜はあまり導入しないタイプ。料理師、今回は少し珍しいメニューを出してみよう」と、店主の高橋敦司氏。

「炭火で焼くことで、香ばしさを付与しています。商品は Grill 冷凍されて、冷やし担々蕎麦は、日本そばを使った同店の人気メニュー「汁なし担々蕎麦」をアレンジした。通常はアイスカットしたトマトと刻んだキュウリをトッピングするが、夏に向けてラタトゥイユを採用。野菜の存在感がいい。ラタトゥイユのおかげで、爽やかに食べられる。野菜をカットする手間も省けますね」と、小柴料理長。

「イタリアンミックス(ごろごろカット)」を半解凍し、炭火であぶってから、濃い味付けにも使え、自家製のトマトソースで煮込んだ。調理を担当する小柴康之料理長いわく、「夏野菜ラタトゥイユの味は、半解凍で軽くあぶり、調理しやすくなる。野菜の甘味が凝縮され、風味が濃くなる。半解凍で焼くことで、調理しやすくなる。野菜の甘味が凝縮され、風味が濃くなる。半解凍で焼くことで、調理しやすくなる。野菜の甘味が凝縮され、風味が濃くなる。」



夏野菜ラタトゥイユの冷やし担々蕎麦 900円(税別)

日本そばに、鶏そぼろ、豆腐、一味唐辛子を利かせた天かす、ネギ、ミツバとラタトゥイユをのせた。スンドゥブのたれをかけ、味のアクセントにした。さっぱりとしたラタトゥイユに、まろやかな豆腐、ピリ辛のたれが絶妙にマッチ。(ランチは900円税込み)

夏野菜ラタトゥイユの八丁味噌とポルト酒もつ煮込み 850円(税別)

八丁味噌とポルト酒を使い、トマトベースで味付けし、ラタトゥイユを合わせたもつ煮込み。ラタトゥイユを合わせたことで、食材も多彩になり、もつ煮込みの魅力が広がった。



酒場たかや



【所在地】
東京都千代田区神田
三崎町2-2-13
八千代ビル1階



小柴 康之 料理長

農園風 イタリアンミックス (ごろごろカット)

カゴメ

ゴロゴロ食感が魅力!

イタリア産野菜を食材感ある“ごろごろカット”にし、Grillした冷凍野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをミックス。彩りがよく、野菜が主役のメニューに最適。

規格=1kg(冷凍)

