



横浜ベイホテル東急  
カフェ トスカ  
シェフ  
原田裕一

# カゴメの「野菜だし調味料」を 活かしたbuffet

～野菜だし調味料でメニューを多彩に～

「カゴメ野菜だし調味料」を使用した料理の置かれたサラダステーションとスープステーションには、専用のポップを設置している。



## にんじんドレッシング

ニンジン野菜だしやマスタード、白ワインヴィネガーなどとともにミキサーで攪拌し、オリゴ糖の甘みや白ゴマのコクをプラスしたドレッシング。野菜だしがニンジンの甘みに奥行きを出し、どんな野菜とも好相性。

## 野菜たっぷり ミネストローネスープ

ゴボウやダイコン、ニンジンなど、季節の根菜を使った具だくさんのスープ。刻んだ野菜をオリーブオイルで炒めたところに野菜だし調味料を加えることで、野菜にしっかりと味がのる。野菜だけで味を完成させられるのがポイント。

## 豚肉の柔らかか煮込み

豚のバラ肉を野菜だし調味料とともに真空パックにし、82℃のスチームコンベクションオーブンで10～12時間火入れした一皿。野菜だし調味料に塩が入っているため、それだけで肉の塩味が決まり、同時に肉の旨みも引き出せる。(提供休止中)

### カゴメ野菜だし調味料 300ml

この他、容量が1kgのフィルムバックタイプもある。



動物性の原材料を配合していないため、「野菜たっぷりミネストローネスープ」のように、食材次第では今後需要が高まるヴィーガン・ベジタリアン向けのメニューにも活用できる。

「野菜由来の旨みを自然な形でプラスでき、香味野菜とじっくり煮込むフランス料理の技法を再現したり、味に深みを出したり、非常に幅広く使えます」

動物性の原材料を配合していないため、「野菜たっぷりミネストローネスープ」のように、食材次第では今後需要が高まるヴィーガン・ベジタリアン向けのメニューにも活用できる。

横浜のウォーターフロントにある「横浜ベイホテル東急」で人気の高い、オールデイダイニング「カフェトスカ」。

同レストランにおける多くのメニューを支えるのが優れた調味料だ。カゴメの「野菜だし調味料」は、じっくり炒めた野菜から丁寧に抽出した野菜だしの濃縮調味料。「カフェトスカ」ではこれを活用し、今年12月23日まで3品を提供する(現在は2品)。シェフの原田裕一氏は野菜だし調味料について次のように語る。