

Shop data



レストラン ヒロミチ

東京都目黒区三田1-12-24 MT3ビル1F
Tel. 03-5768-0722
http://www.restaurant-hiromichi.com



オーナーシェフ 小玉弘道さん

1971年埼玉県生まれ。東京・青山「アンフォール」、南仏「ル・ジャルダン・デ・サンズ」他で修業。東京・赤坂「シュマン」シェフを経て2009年独立開業。

材料 (8-10皿分)

「農園風イタリアンミックス」	500 g
ニンニク(半割り)	1片
タマネギ(角切り)	250 g
ピュアオリーブ油	適量
粗漉しトマト	500 g
水	100 g
マンゴー(角切り)	65 g
「菜園風グリル野菜のミックス」	300 g
水	600 g
ゼラチン	4 g (エキス270 gに対し)
水ダコ、花穂紫蘇、うるい、もって菊(食用菊)、マイクロリーフ	各適量

今回
使用した
商品



「農園風イタリアンミックス」



「菜園風グリル野菜のミックス」

作り方

- 「農園風イタリアンミックス」を170℃のオーブンに10分間入れて水分を飛ばした後に塩、こしょうしておく。
- ピュアオリーブ油でニンニクを熱して香りが立ったらタマネギを入れて炒め、粗漉しトマト、タイム、ローリエを加えて蓋をし、200℃のオーブンで10分間煮込む。
- 2に1を入れて水とマンゴーを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調えセルクルに入れて冷やす。
- 「菜園風グリル野菜のミックス」と水を鍋に入れて10分間煮立たせた後に裏漉しし、さらにキッチンペーパーで絞ってエキスを抽出する。
- 4にゼラチンと塩を加えて冷やし、ジュレにする。
- 3の上にさっと湯掻いてスライスした水ダコと5のジュレをのせ、花穂紫蘇、うるい、もって菊、マイクロリーフをあしらう

魅力が実感できるに違いない。

夏野菜が揃わない季節なら尚更に、その魅力が実感できるに違いない。

イタリア産野菜を現地加工した本製品は野菜の味がとても濃い。夏野菜が揃わない季節なら尚更に、その魅力が実感できるに違いない。

白い水ダコの印象をぐんと深める。イタリア産野菜を現地加工した本製品は野菜の味がとても濃い。夏野菜が揃わない季節なら尚更に、その魅力が実感できるに違いない。

ズッキーニ、赤・黄ピーマンにナスも入った本製品の野菜のうま味とグリーン香とが凝縮されたジュレは、淡白な水ダコの印象をぐんと深める。イタリア産野菜を現地加工した本製品は野菜の味がとても濃い。夏野菜が揃わない季節なら尚更に、その魅力が実感できるに違いない。

液体を濾して出たエキスをで作る。ズッキーニ、赤・黄ピーマンにナスも入った本製品の野菜のうま味とグリーン香とが凝縮されたジュレは、淡白な水ダコの印象をぐんと深める。イタリア産野菜を現地加工した本製品は野菜の味がとても濃い。夏野菜が揃わない季節なら尚更に、その魅力が実感できるに違いない。

厨房では重宝するに違いない。

水ダコにのせたジュレは「菜園風グリル野菜のミックス」を煮込んだ液体を濾して出たエキスをで作る。ズッキーニ、赤・黄ピーマンにナスも入った本製品の野菜のうま味とグリーン香とが凝縮されたジュレは、淡白な水ダコの印象をぐんと深める。イタリア産野菜を現地加工した本製品は野菜の味がとても濃い。夏野菜が揃わない季節なら尚更に、その魅力が実感できるに違いない。

開始する作業工程に比べると大幅に時間短縮されるので、人手不足に悩む厨房では重宝するに違いない。



農園風イタリアンミックスとマンゴーのラタトゥイユ

菜園風グリル野菜ミックスから抽出したエキスのジュレと水ダコ

冷凍イタリア産野菜で作る 彩り豊かな春の前菜

ラタトゥイユは付け合わせなど利用頻度が高い野菜料理だ。「レストラン ヒロミチ」の小玉弘道シェフに、イタリア産野菜を冷凍加工したカゴメの「イタリアングリル野菜」を使って、ラタトゥイユに水ダコと野菜のジュレを組み合わせた冷前菜をご披露いただいた。

10分間の加熱で蘇る
イタリア野菜の味の濃さ

小玉弘道シェフが考えるラタトゥイユのおいしさは、野菜の甘みとトマトの酸味とのほど良い調和、トロツとした野菜の食感にあるという。今回、「農園風イタリアンミックス」に炒めたタマネギと裏漉しトマトを加えて煮込み、最後に甘酸っぱいマンゴーを混ぜたラタトゥイユをご提案。それに水ダコと「菜園風グリル野菜のミックス」から抽出したジュレを重ねた冷たい前菜だ。

野菜の甘みを引き出すにはカットした野菜を個別に炒めて水分を飛ばす必要があるが、カット済み野菜をノンオイルでグリルした本製品はオーブンで10分間加熱するだけで下ごしらえが完了する。野菜洗いから始まる作業工程に比べると大幅に時間短縮されるので、人手不足に悩む厨房では重宝するに違いない。