

# 第12回 試食メニューご紹介

## ☆☆ウェルカムドリンク☆☆ トマトのスムージー

大玉トマトの代表格ともいえる桃太郎は、大玉トマトの中でも酸味と甘味のバランスがよく、果肉がしっかりしているのが特徴です。ヨーグルトを使用してはちみつでほんのり甘味をつけたスムージーにしました。



使用品種：桃太郎



桃色系丸玉のトマトで果肉がしっかりしています。1980年代から出荷量が増え、現在流通しているトマトの主流となっています。

## ☆☆前菜☆☆ トマトと海老のアーモンド和え

香ばしく炒ったアーモンドプードルで洋風の和え物に仕立てました。  
チコリのポートにのせた、かわいらしい一品に仕上がりました。



使用品種：紅果実



愛知県で栽培されているこだわりのトマトです。癖のないさっぱりした甘味なので年配の方にも人気のあるトマトです。

## ☆☆前菜☆☆ 3種のトマト盛り合わせ

『プチトマトのかつおまぶし』『アメーラのセミドライトマト』『グリーングレープのマリネ』の3種を用意させていただきました。それぞれのトマトの特徴を生かしたシンプルなメニューになりました。



### 使用品種：プチトマト



直径1.5～2cmのミニサイズのトマトです。ミニトマトミニキャロルなどとも呼ばれます。機内食用として栽培がはじまりました。

### 使用品種：アメーラトマト



静岡で生まれた高糖度トマトです。名前の由来は「あまいでしょ」という言葉を静岡弁にしたものです。

### 使用品種：グリーングレープ



直径約2.5cmほどのミニトマトです。イエローがかかったグリーン色をしています。独特の風味がありジューシーなのが特徴です。

## ☆☆スープ☆☆

## トマトの和風スープ ～枝豆寒天添え～

フルーツトマトのスイートピュアを使用し、昆布と鰹のだしをきかせた赤味噌仕立ての和風スープです。枝豆入りのぷるぷるとした寒天が入ったやさしい味のスープに仕上がりました。



使用品種：スイートピュア



高糖度トマトの一つで、外皮が固く中身がぎゅっとつまっています。

口に入れた瞬間、甘味が広がるトマトです。

## ☆☆メイン☆☆

## トマトとひき肉の重ね焼き

グリルしたトマトをソース代わりにひき肉と豪快に混ぜて召し上がっていただく一品です。高リコピントマトの旨味と酸味が活きたメニューです。見た目もかわいいマイクロトマトを添えました。



使用品種：高リコピントマト



カゴメで開発された、普通のトマトよりもたくさんリコピンを含んでいます。

真っ赤で味も濃いたマトです。

使用品種：マイクロトマト



直径が1cm足らずの小さいトマトです。

ブドウのように連なっているので、飾り付けにつかってもかわいいです！

☆☆穀物☆☆

2種のトマトとコーンのピラフ

サンマルツァーノのフレッシュ感とアメーラのセミドライトマトの濃厚な味わいを楽しめる一品です。旨味の強いサンマルツァーノと甘味の強いアメーラの特徴が活かされています。コーンを彩りに添えた鮮やかなピラフです。



使用品種：サンマルツァーノ



細長い形をした、加熱用トマトの代表格です。  
火を入れることによって甘味が増す、イタリアではポピュラーなトマトです。

使用品種：アメーラトマト



静岡で生まれた高糖度トマトです。  
名前の由来は「あまいでしょ」という言葉を静岡弁にしたものです。

## ☆☆デザート☆☆ ミニトマトのコンポート

見た目もかわいらしい、鮮やかな初夏のデザートです。  
白ワインを使用し、シナモンをきかせた甘さ控えめの大人のデザートに仕上げました。



### 使用品種：プチトマト



直径1.5～2cmのミニサイズのトマトです。ミニトマトミニキャロルなどとも呼ばれます。機内食用として栽培がはじまりました。

### 使用品種：イエローチェリー



プチトマトの黄色い種類です。  
アクセントとして飾りに使われることが多いミニトマトです。

### 使用品種：グリーングレープ



直径約2.5cmほどのミニトマトです。イエローがかかったグリーン色をしています。  
独特の風味がありジューシーなのが特徴です。

☆☆ドリンクバー☆☆ トマトとパインのジュース

真っ赤な高リコピントマトを使用したジュースです。  
トロピカルフルーツの代表格であるパインを使用して、  
夏を感じさせるジュースにしました。



使用品種：高リコピントマト



カゴメで開発された、普通のトマトよりもたくさんリコピン  
を含んでいます。

真っ赤で味も濃いトマトです。

☆☆ドリンクバー☆☆ きゅうりとメロンのジュース

これからが旬のみずみずしいきゅうりを使って爽やかな  
飲み口のジュースにしました。  
メロンの甘さがほんのり効いた、おいしいジュースになり  
ました。



☆☆特別メニュー☆☆

高リコピントマトの胡麻和え

真っ赤な高リコピントマトをごま油と胡麻で和えた、和風の料理に仕上げました。  
高リコピントマトの酸味と旨味が引き立つ一品になりました。



使用品種：高リコピントマト



カゴメで開発された、普通のトマトよりもたくさんリコピンを含んでいます。  
真っ赤で味も濃いトマトです。

☆☆特別メニュー☆☆

織部トマトのパルメザン風味

カゴメの新種トマト『織部』を使用した、洋風の前菜です。パルメザンチーズとオリーブオイル、黒胡椒をかけて召し上がっていただきました。



使用品種：織部トマト



焼き物の『織部焼』のように色が変わっていくためこの名前が付けられています。見た目よりも甘さがあり、外見とギャップのある美味しいトマトです。