

第22回 試食メニューご紹介

☆☆ウェルカムドリンク☆☆ やらまいかトマトジュース

今回のトマトジュースはトマトの味を十分に堪能していただくために、やらまいかのトマト 100%で作りました。トマトの甘みだけで他の甘味料は一切使用していません。

トマトにはビタミンA、Cのほかリコピンもたっぷり含まれ、強力な抗酸化作用を発揮します。

ジュースにすることでその吸収率もアップしました。



☆☆試食メニュー☆☆ Wローストキャベツサンド

夏に種を撒き、冬に収穫される寒玉キャベツ。寒さに強く、葉の巻きがしっかりしているのが特徴です。煮崩れしないので、煮物や蒸し物といった加熱料理に向きます。

今回は「過熱」したキャベツをペーストにし、マスカルポーネを混ぜたものと、低温で乾燥焼きにしたドライキャベツをイタリアのパン、フォカッチャにサンドしました。

2種類の調理方法で十分にキャベツの甘みを引き出した、おいしいサンドの出来上がりです。



☆☆試食メニュー☆☆ キャベツのステーキ

キャベツの芯も良く加熱すると甘みが出て食感も楽しめます。寒玉キャベツの芯を中心に、野菜コンソメでじっくり煮込んで甘みを引き出し、さらに粉チーズ・アーモンドプードル・黒オリーブ・ケイパーをトッピングして香ばしく焼き上げました。軽い生クリームソースを添えて、「メインディッシュ」にもなる、寒玉キャベツの味と形をストレートに楽しめる一品です。



☆☆試食メニュー☆☆

エスニックロールキャベツ

秋から冬に種を撒き、初春から初夏にかけて収穫される、春玉キャベツ。巻きがゆるく、葉が柔らかいのが特徴です。薄緑色の爽やかな葉色と柔らかさを生かし、「生春巻き風」の冷製ロールキャベツに仕立てました。春玉キャベツは色鮮やかで葉が薄いので、海老や砂糖さやの色も引き立ちます。

東南アジアをイメージし、スパイシーなグリーンカレー仕立てのソースで召し上がっていただきました。



☆☆試食メニュー☆☆

中華ちまき風炊き込みご飯～焼きトマト添え～

大玉トマトを焼いて、セミドライ状態にし、トマトの持つ、旨みと甘みを凝縮しました。このトマトを中華風の炊き込みご飯に添えて召し上がっていただきました。トマトの爽やかさがプラスされ、新しいおいしさが広がります。赤い色目も加わり、華やかな炊き込みご飯になりました。



☆☆試食メニュー☆☆

フルーツトマトのフラン

フランとは卵を使用した、蒸し物料理の総称です。

濃厚な甘さと旨みを持ったフルーツトマトのゼリー部分を調味料として加え、果肉は具材として中に入った、まさにトマトすべてを使ったフランです。トマトの自然な甘みと旨みが卵の柔らかな味とあいまって、優しい味を作り出し、さらにヨーグルトを加えることで、滑らかな食感と爽やかな味わいがプラスされて、春らしい1品ができました。



☆☆ドリンク☆☆

やらまいかキャベツジュース

「キャベジン」という胃薬の名前でもあるようにキャベツに含まれるビタミンUは胃の粘膜の修復に必要なたんぱく質を合成します。さらにキャベツの芯の周辺はビタミンCをたっぷり含み、カリウムも含むのでむくみ防止などにも効果的！

この栄養たっぷりの甘くておいしいやらまいかのキャベツを丸ごと使用し、パイナップルと合わせビタミン豊富なジュースを作りました。

