第28回 試食メニューご紹介

★☆ウェルカムドリンク☆★　セロリとパインのジュース

セロリにはカリウム、ビタミンAが豊富に含まれており、高血圧予防の効果があるのではないかと言われています。また、セロリの香りの成分には鎮静効果やストレス解消効果もあります。セロリは苦手、という人もいるかと思いますが、パインと合わせることで飲みやすく、さらに食物繊維が豊富に含まれるので便通を促してくれます。暑い季節でも爽やかに飲めるジュースです。



★☆前菜☆★　キャロットラペ・奉書巻き

ラペとはフランス語で「細切り」という意味です。キャロットラペはフランスの総菜やビストロ家庭料理で代表的な細切り野菜のサラダ。野菜の細切りは食べやすい切り方ですが、切るのに手間がかかるのが難点です。しかしカット野菜を使用することであっという間に調理が可能になり、また脱水を行っているので、和え物の際に水分が出ないこともメリット。今回は人参の細切りを薄切りの大根の葉で巻いて奉書仕立てにしました。



使用食材：人参細切　1.8×1.8×50mm



細切りは切り込みを入れてからカットするため手間がかかり、同じ大きさに揃えてカットするのはとても難しい切り方ですが、カット野菜を使えば手間もなく形も揃ったものが使えます。サラダやきんぴらなどの炒め物にもピッタリなカット野菜です。

★☆前菜☆★　　ねぎ焼き　～食べるラー油を添えて～

中国や台湾の家庭料理である葱油餅（ツォンヨウピン）は小麦粉の生地に葱のみじん切りを巻いて焼き上げる、スナック菓子のようなものです。今回はこの料理に３種類の葱のカット野菜を使用しました。万能葱小口切り・葱のみじん切りは干しエビとベーコンと一緒に生地に混ぜ込んで焼き上げ、白髪葱もどきは食べるラー油と和えてトッピングしました。ねぎの風味、食感が存分に味わえるメニューです。



使用食材：白髪葱もどき



白髪葱とは葱の芯を取り除き、白い部分のみを細切りにしますが、歩留まりが悪く価格が上がってしまうのが難点です。この白髪葱もどきは芯の黄色い部分も細切りにすることで歩留まりを上げ、価格を抑えた商品となっています。色々な料理のトッピングに使っていただける商品です。

★☆サラダメニュー☆★　　グリーンサラダ　～柑橘フルーツとカニ入り～

数種類の野菜をカットしたサラダベースがあれば、単品野菜には出せない色どり・食感・華やかさを演出することができます。今回はサラダベースとして、パナシェ・ＧＴＳミックス・デリカミックスを用意しました。トッピングはすべて同じでカニ・グレープフルーツ・チーズをのせています。ベースが違うとトッピングが同じでも全く違うサラダになることを改めて実感できるサラダメニューになりました。



使用食材：デリカミックス



季節に合わせて内容が変わる、デリカフーズで提案するサラダベースです。四季折々で変化する、おいしい日本の野菜。その旬の野菜をたっぷり使い、価格を抑えることで好評をいただいています。野菜のプロが提案する、その時期しかないサラダベースをお楽しみいただける商品です。

★☆メインメニュー☆★　　大根ステーキ

加熱調理向けのカット野菜のメリットは、同じ大きさでカットされているのでばらつきが少なく、火の通りが均一になることです。このメニューは厚さ ３ｃｍの大根半月切りをコンソメスープで煮た後、焼き目をつけてステーキにし、香ばしさをプラス。玉葱・ズッキーニ・しめじ・ミニトマトを野菜スープで煮てとろみをつけた薄餡をかけていただきます。野菜のうまみがぎゅっと凝縮された逸品になっています。



使用食材：大根半月　３ｃｍ厚



大根半月切りは皮むきからカットまですべて手作業で製造している商品です。熟練作業者の養われた感覚ですべて同じ大きさに切り揃えられていきます。大きさが均一の為、火の通りも味のしみ込み具合も同じに仕上がります。

★☆主食メニュー☆★　　つくねバーガー　野菜ソース

キャベツ・長葱・玉葱・レンコンのみじん切りをたっぷり使用したヘルシーな野菜つくねバーガーです。鶏ひき肉にカット野菜のみじん切りをたっぷり混ぜて、焼かずに茹でてパテを作りました。野菜は脱水してあるので塩もみや辛味抜きなどの手間もなく簡単に混ぜ込めます。パンは米粉入りの白いパンを使い、赤パプリカとかぼちゃのペーストを使ったソースでパテをはさんでいますのでボリュームがありますが、とてもヘルシーなバーガーです。



使用食材：オニオンみじん



玉葱のみじん切りはたくさんの料理に使われますが、自分で切ろうとするとなかなか大変です。当社のオニオンみじんは３ｍｍと 5ｍｍの規格がありますので、料理に合ったサイズを選んでいただけます。また脱水がきっちりされているので、水分が出たり辛味が強かったりすることもありませんので様々なメニューにお使いいただけます。

★☆一品メニュー☆★　　野菜の揚げ浸し



バーベキューや焼き肉などの焼野菜として、玉葱、かぼちゃ、ピーマン、人参が一袋に入っているカット野菜があります。今回のメニューはこの中に入っている野菜をすべてそのまま素揚げにして白だしに漬けるだけで出来上がります。
茗荷と大根おろしもカット野菜を使用していますので、まさに包丁要らずのメニュー！温かいままでも、キーンと冷やしてもおいしく召し上がれるメニューです。調理方法をかえるだけでメニューバリエーションが広がる代表的なメニューです。

使用食材：焼き肉用ミックス野菜



バーベキューや焼き肉などで袋から開けてすぐ使えるように野菜をカットし、一皿分セットになった商品です。外で行うバーベキューでもこれなら手間いらず！手軽にたっぷり野菜を取ることができます。