第32回 試食メニューご紹介

★☆ウェルカムドリンク☆★　和梨と生姜のジュース

和梨は日本で食べられている果物の中でも、歴史が古く弥生時代から食べられていたそうです。水分たっぷりの梨に含まれるカリウムは、余分な水分を外に出してくれるので、水分の取り過ぎでむくみが気になる人にもお勧めです。また、和梨にはアミノ酸のひとつアスパラギン酸が含まれていますので、疲労回復に効果が期待できます。



★☆前菜☆★　タコのガリシア風・野菜コンフィと共に

コンフィとは食材の保存性を上げることができる、液体に浸して調理をした食品の総称です。
過熱野菜を使って根菜（人参・長いも・れんこん・ごぼう）のコンフィを作りました。甘く爽やかなビネガーを使用していますので野菜本来の味もしっかり残っています。酸っぱすぎないコンフィは、肉や魚の付け合わせにもぴったりです。



使用食材：過熱野菜コンフィ



生野菜をコンフィにした場合、ドリップが出てビネガーの味が薄まったり野菜の色が褪せてしまうことがありますが、過熱野菜のコンフィならそのような心配がなく色鮮やかに仕上がります。さっぱりと爽やかな味付けは老若男女問わずに人気です！

★☆スープ☆★　　きのこのグラタンスープ

冬場に人気の高いメニュー、オニオングラタンスープ。コクのあるオニオンスープは魅力的ですが、大量の玉葱を炒めるオペレーションは手間と時間がかかります。そこで過熱野菜のきのこミックスを使い、手軽にコクをプラスし、簡単なグラタンスープを作りました。高温短時間で過熱したきのこはうまみが逃げず、食感も残っているのでワンランクアップのメニューが簡単に作れます。新感覚のグラタンスープの出来上がりです。



使用食材：過熱野菜　きのこミックス



きのこミックスは舞茸・しめじ・エリンギ茸をほぐして高温の短い時間で過熱したものです。短時間で過熱しているのでプリプリとした食感が残っており、パスタやサラダのトッピングにもお使いいただけます。

★☆サラダメニュー☆★　　過熱野菜のライスサラダ

過熱野菜を5mm角にし、コンフィにし、炊いたご飯に混ぜてライスサラダに仕立てました。コンフィの漬け汁ごと混ぜれば簡単オペレーションが可能です。このライスを過熱して旨みの増したトマトに詰めて、サラダ風に仕立てました。彩り鮮やかなライスサラダをかわいらしく盛り付ければ、女子会のメニューにぴったりです。



使用食材：過熱野菜コンフィ（ダイス）



過熱野菜を 5mm角にし、ビネガーに漬けこんだコンフィです。ポテトサラダやドレッシングに混ぜたりとアイデア次第で様々なメニューにお使いいただける商品です。マリネのソースなどに使っていただければ見た目も華やかで野菜もたっぷり摂ることができます。

★☆メインメニュー☆★　焼き野菜のタイ風炒め物



じゃが芋等の根菜類は下処理にも時間がかかり、調理時間もかかるため、厨房で使いづらい野菜のひとつですが、過熱野菜を使えば手軽に一手間かけたメニューが実現できます。過熱焼き野菜はさらに焼き目がついているので、付加価値もアップ！！根菜を使った炒め物もレンジアップし調味液を絡めればあっという間に出来上がります。今回はナンプラーをきかせた調味液でタイ風の炒め物に仕上げました。

使用食材：過熱焼き野菜



過熱焼き野菜は過熱処理の時に波型のプレートの上に置いて焼き目を入れた、見た目にも食欲が増す商品です。根菜は下処理に時間がかかるのですが過熱野菜はその処理も必要ありません。種類も豊富にあり、ご希望に沿った野菜で作ることが可能です。

★☆主食メニュー☆★　野菜たっぷりピザ



ラタトゥユで使う野菜を重ねて過熱した商品をピザの具材として使いました。過熱の南瓜ピューレをカレーで味付けし、ソースとしてピザに塗り、その上にパプリカ・ズッキーニなどの重ね煮ラタトゥユ野菜をトッピング！野菜たっぷりヘルシーピザの出来上がりです。南瓜の甘みとカレーがマッチして、野菜に良く合う新しいおいしい味のピザに仕上がりました。

使用食材：過熱重ね煮ラタトゥユ



過熱重ね煮は色々な野菜を一緒に過熱することで、それぞれの野菜の持ち味を活かしながら相乗効果で旨みが増す、過熱の効果がおいしく表れる商品です。ラタトゥユ以外にも豚汁用やポトフ用など、色々な種類を取りそろえています。

★☆デザートメニュー☆★　ミニパンケーキの２種類の野菜ソース添え



野菜の色と味の活きた、過熱野菜のピューレを使ったデザートです。パンケーキに南瓜のピューレを練りこんだ優しい甘味のパンケーキに、色鮮やかな自然な甘味の野菜ソースを添えています。赤パプリカソースにはオレンジジュース、アスパラガスソースにはミルクジャムを加えています。体に優しいベジスイーツになりました。

使用食材：過熱野菜ピューレ・過熱野菜ペースト



過熱野菜ピューレ・ペーストは何と言っても目にも鮮やかな色が特徴です。野菜本来の色がそのまま残る過熱野菜を使うことで添加物は一切入れずにきれいな色を出すことができます。ソースの他にもスープやパン、サラダなどアイデア次第で何にでも使える商品です。

★☆ドリンク☆★　南瓜のシェイク



疲労回復にはエネルギーに変わる炭水化物を摂取すると効果的です。南瓜は糖質・でんぷん・カロテンを含み、疲労回復にはもちろん、消化吸収能力も高く、夏バテなどにはぴったりの野菜です。そして今回は豆乳とごまを合わせ、たんぱく質とカルシウムをプラスし栄養的にもアップ！季節の変わり目にはぴったりです☆