



旨辛×トマト



夏になると辛い料理が話題になりますよね。
食欲が落ちがちな夏ですが、
辛み成分には食欲を増進させてくれる
チカラがあります。

辛い料理といえば、
旨辛・ピリ辛・激辛など様々なメニューが
ありますが、近年、辛麺や
スパイスカレーのように、
にんにくやスパイスが使用された
「旨味」や「風味」がひきたつメニューを
楽しむ機会が外食などでも
増えてきました。



今夏は、そんな旨辛メニューに、うま味成分を豊富に含んでおり、
南欧で“うまみだし”としても愛用されている「トマト」を組み合わせる
てみてはいかがでしょうか。

6月



ひき肉とお豆のカレー

使用食材 分量：10人分

- 豚ひき肉-----600g
- カゴメ冷凍オニオンソテー (C) D70-----100g
- カゴメ冷凍4種豆のミックス-----200g
- 大豆 (水煮缶詰) -----300g
- カゴメダイストマトソース-----500g
- 水-----900g
- カレーフレーク-----200g
- サラダ油-----30g



ダイストマトソース1kg
4種豆のミックス1kg
オニオンソテーCダイス701g

レシピはこちら
↓



コク旨タンドリーチキン

使用食材 分量：10人分

- 鶏もも肉-----1000g
- 【A】
- カゴメトマトケチャップ 標準-----120g
- マヨネーズ-----100g
- カレー粉-----20g
- 塩-----7g
- すりおろしにんにく-----4g



トマトケチャップ標準チューブ1kg

レシピはこちら
↓

