

天津丼をリメイク

甘酢あんの中華風オムライス

甘酢あんの作り方は、①鍋に油を熱しトマトケチャップを入れて煮立てる ②砂糖、酢、だし*を加えて煮立てる ③水溶き片栗粉でとろみをつける。トマトケチャップ、砂糖、酢、だしの分量は同割り。
※水に野菜の端材を浸け置きした野菜だし



高温油で
トマトケチャップをしっかりと炒める
のがコツ



人気のタッグを手軽に

ふわふわ卵とエビチリのオムライス風プレート

エビチリの作り方は、①エビを素揚げする ②鍋に油を熱しトマトケチャップを炒める ③ニンニク、ショウガ、豆板醤などを加えて煮立てる ④①のエビを加えて煮立てる。強火と高温の油で素早く仕上げるほどに香りが引き立つ。

町中華オムライスに脚光!



宮本竜太
(みやもと・りゅうた)

1976年、山梨県生まれ。高校球児の四番打者で甲子園出場。料理の鉄人・陳建一氏に憧れ中国料理店に就職。親方と共に現店を立ち上げ一昨年に事業承継。休日の食べ歩きでは仲間と一緒に1日100品以上試食することも。

四川料理 松の樹



所在地：川崎市川崎区
宮本町6-11

プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「四川料理 松の樹」宮本竜太店主
使用食材＝トマトケチャップ(カゴメ)

高温油と相性よく香り引き立つ

町中華の活況が話題だが、中でもメディアを賑わせているのが「町中華オムライス」だ。もとより卵と白飯は中華料理の主要食材。天津丼が中華料理のオムライスにあたるが、町洋食の根強い人気を意識してか、トマトケチャップ仕立ての中華オムライスが増えているらしい。さらに「そもそも中華料理の調理技術はトマトケチャップの魅力訴求に好適」だともいう。その理由やコツを四川料理「松の樹」の宮本竜太店主に聞いた。

1998年創業の四川料理「松の樹」は、有名人の持ち前の向上心からメサイト地域一番店の評価を受けている四川料理の繁盛店。宮本店主は上海料理で修業した後、親方と同一店舗を立している。

「エビチリにトマトケチャップは不可欠です。カゴメのトマトケチャップは火を入ると香りが立ちがよいので、高温の油でトマトケチャップをしっかりと加熱して香りを立たせた後に具材を入れるようにしています」と説き、「煮込み料理の仕上げにもトマトケチャップを少量加えると、すべての調味料がまとまり、全体バランスが調和します」と独自の秘訣を明かす。

エビチリは「乾焼蝦仁(カンシャオシャーレン)」をリメイクした日本生まれの中華料理。日本における四川料理の始祖がトマトケチャップを使ったレシピを考案し、それが業界に広がったことから、中華料理店でのトマトケチャップ活用が普及したといわれる。その経緯を踏まえると、町中華にオムライスがあるのも納得できよう。

カゴメ 使い勝手よい2タイプ



1号缶



3kgフィルム



1号缶



3kgフィルム

トマトケチャップ JAS特級グレード品

糖酸比が高くトマト量が多いことからトマトの濃さを感じられるトマトケチャップ。松の樹の宮本店主も愛用している。規格＝1号缶(3,300g)、3kgフィルム

トマトケチャップ JAS標準グレード品

糖酸比は中間で塩分が低く穏やかな味わい。かける・炒める・煮込むなど多様なメニューに適したトマトケチャップ。規格＝1号缶(3,300g)、3kgフィルム