

# 華やかさと食感が主役級!

一皿ずつ提供する博多おでんと自然薯が自慢の東京・新宿「博多おでんと自然薯 よかよか堂」では看板料理のおでんだけでなく、バリエーションを広げるためのメニュー開発に余念がない。そんな中、カゴメ「イタリアングリル野菜」製品にこのほど着目し、同品を使った新メニューの試作に取り組んでいる。

## プロの食材活用 この食材でこの逸品

料理人＝「博多おでんと自然薯 よかよか堂」山崎優吉 店長  
使用食材＝「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」  
「イタリアポテトのグリル(ハーフカット)」  
カゴメ(東京都中央区)

# メニュー バリエーション 広がる



**イタリアンミックス野菜の  
あんかけパリパリ焼きそば**

解凍した「農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)」と、シーフードミックス、豚バラ肉を具材にし、トマトケチャップと甘酢であんかけに仕上げた。炒め焼きにしたパリッと香ばしいやきそば麺と、甘酸っぱいあんが絡む野菜の食感も抜群。彩りのよい見映えが魅力を放っている。価格イメージは1,280円。



**グリルポテトの  
肉巻きフライ**

「イタリアポテトのグリルハーフカット」に豚バラ肉を巻き、衣を付けてフライに揚げた。しっとりグリルポテト+豚バラ肉で、1個でも食べ応え十分。塩辛バター、明太子マヨ、お好み焼きソースマヨの3種類のソースも楽しい。価格イメージは1個380円。

## グリル冷凍野菜の時短力

だしを利かせた博多おでんが看板料理の同店に、同じく博多おでんと自然薯が自慢の東京・新宿「博多おでんと自然薯 よかよか堂」では看板料理のおでんだけでなく、バリエーションを広げるためのメニュー開発に余念がない。そんな中、カゴメ「イタリアングリル野菜」製品にこのほど着目し、同品を使った新メニューの試作に取り組んでいる。

「彩りと食感、主役級の料理にしてあげた方が引き合わせのイメージが強い」と、同店は「イタリアンミックス(ごろごろカット)」の印象は、山崎優吉店長が「イタリアンミックス野菜のあんかけ」の印象は、山崎優吉店長が「イタリアンミックス野菜のあんかけ」と、価格が安定している点もメリットといえる。

「農園風イタリアンミックスは、すでに火が通っているので時短になり、調理が手軽ですね。ストックしておき、使いたい分だけ解凍すればいいのも便利。生鮮野菜と比べると、価格が安定している点もメリットといえる。」

「イタリアンミックス野菜のあんかけ」の印象は、山崎優吉店長が「イタリアンミックス野菜のあんかけ」と、価格が安定している点もメリットといえる。

「イタリアンミックス野菜のあんかけ」の印象は、山崎優吉店長が「イタリアンミックス野菜のあんかけ」と、価格が安定している点もメリットといえる。

**博多おでんと自然薯 よかよか堂**  
東京都新宿区新宿1-18-16 花園1階

「ちょっとおでんで贅沢に」をコンセプトに、丁寧に作ったおでんを一皿一皿提供する、やる気カンパニーの新業態。希少な山口県産自然薯も名物。

山崎 優吉 店長



**カゴメ**

ゴロゴロ大きく  
野菜のおいしさそのまま

しっとり食感を生かした  
ハーフカットの皮むきポテト

**農園風  
イタリアンミックス  
(ごろごろカット)**

強いうま味と甘味を持つイタリア産野菜を、具材感ある「ごろごろカット」にし、グリルした冷凍野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをミックス。彩りがよく、野菜が主役のメニューに最適。/規格=1kg(冷凍)

**イタリアポテトの  
グリル  
(ハーフカット)**

イタリアの太陽と大地が育んだジャガイモの皮をむき、大きめのハーフカットにしてノンオイルでグリル。しっとりとした食感を残した冷凍ポテト。下処理・カット無し、時短調理に活躍。/規格=1kg(冷凍)