

さっと使える 4種豆でアレンジできる

プロの食材活用
この食材でこの逸品

料理人=「トラットリアコラーレ柏東口店」志賀弘一 料理長
使用食材=「4種豆のミックス」カゴメ(東京都中央区)

健康志向に響く豆の実力



ほどよい大きさのラビオリを4つ盛り付け。1つのラビオリの中に「4種すべての豆が揃うように仕込んでいる」(志賀料理長)と、目にも舌にも楽しい

980円 税込み

海老と4種豆のラビオリ〜レモンクリームソース

白身魚、みじん切り玉ねぎ、生クリーム、チーズ、卵などをペースト状にし、エビ、ホタテ、4種豆を入れ、ホウレンソウを練り込んだ自家製平打ちパスタで挟み、バターソースを合わせた。滑らかなコクのある白身魚ペーストとエビ、ホタテ、そして4種豆の食感の妙が見事! (3月からの期間限定メニュー)



注文が入ったら鉄製の器に盛り、チーズをのせてオープンで焼き上げて提供



680円 税込み

4種豆のトリッパグラタン風

みじん切りにした玉ねぎ、ニンジン、セロリ、ニンニクを炒めてトマトソースを合わせ、下ゆでしたトリッパと4種豆を加えて煮込み、グラタン風に仕上げた。トリッパと4種豆をたっぷりのトマトソースで食べると満足感あり(3月からの期間限定メニュー)



「トラットリアコラーレ柏東口店」では、3月上旬からカゴメ「4種豆のミックス」を活用した2品の新メニューを期間限定で展開する。冷凍タイプのピーンズを使ったメニューは同店では初。「下処理不要で使いやすい。豆のおいしさもしっかりと残っている」(志賀料理長)と、同品を高く評価しているようだ。

「トラットリアコラーレ柏東口店」では、海老と4種豆のラビオリは、ペースト状にした新メニューは、「海老 白身魚とエビ、ホタテ、そして4種豆のラビオリ」として4種豆を平打ちパスタで挟む手の込んだ一品だ。フユメ(魚のだし)で軽く煮るだけでも味が入る。豆の味を染み込ませた「4種豆のミックス」を使い、独創性のあるイタリア料理に仕上げた。

「トラットリアコラーレ柏東口店」では、ペースト状にした新メニューは、志賀弘一料理長によると、「同品はゆでたかみのあるイタリア田舎風料理のイメージが加わった。同店では、かつて乾燥タイプの出し、味わいをアップさせる豆をごろごろと混ぜたことで、どっしりとした温かみのあるイタリア田舎風料理のイメージが加わった。同店では、かつて乾燥タイプ

幅広いジャンルの料理にハマる

「4種豆のトリッパグラタン風」は、トリッパをトマト煮込みにし、4種豆を加えてチーズをのせ、オープンで焼いた一品。4種類の豆をごろごろと混ぜたことで、どっしりとした温かみのあるイタリア田舎風料理のイメージが加わった。同店では、かつて乾燥タイプの出し、味わいをアップさせる豆をごろごろと混ぜたことで、どっしりとした温かみのあるイタリア田舎風料理のイメージが加わった。同店では、かつて乾燥タイプ

「4種豆のミックス」は、水戻しの手間が不要で、煮込んでも崩れにくい。ゆっくり煮込んでも、豆の素材感が残るのがいいですね。

「食材としての豆の価値を再認識できた。健康志向の現代ニーズにも響きますね」と、志賀料理長は語った。

カゴメ 煮崩れにくく 豆の素材感 しっかり

4種豆のミックス

カンネッリー (白いんげん豆)、チェーチ(エジプト豆)、レッドキドニー(赤いんげん豆)、ポルロツティ(いんげん豆)の4種類の豆をそれぞれゆでて急速バラ凍結し、ミックスした。スープ、リゾット、サラダなど幅広く活用できる。規格=1kg(冷凍)

トラットリアコラーレ柏東口店

経営=Be DREAMERS
店舗所在地=千葉県柏市 柏1-6-10 根戸屋ビル1階

志賀 弘一 料理長

本格イタリア料理が気軽に楽しめる陽気なバル。アレンジを利かせて丁寧に作った創作料理が評判。常連客も多く、地元で愛されている。