

下処理  
不要の

# 4種豆ミックス

プロの食材活用  
この食材でこの逸品



料理人＝「大人洋食 Bistro1996」桑原誠也シェフ、相原貴大シェフ  
使用食材＝「自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス」(カゴメ)

ちごと使えてアレレンジ拡大  
メイン料理にも  
前菜にも

五つ星店出身のシェフ2人が「大人洋食」を提供する人気のレストラン「大人洋食 Bistro1996」では、新メニュー開発に取り組んでいる。今、試作を進めているのが、カゴメ「自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス」を活用したメニュー。「ピーンズを使ったメニューのラインアップがなく、以前からメニュー化を考えていた」(桑原シェフ、相原シェフ)と、同品を使ってさまざまなメニューを考案中だ。

「大人洋食 Bistro」が共同で、同品を使った新凍のまま一晩漬けておくだけで便利ですよ。カゴメの冷凍イタリア産 グリル野菜シリーズを愛用していたという。このほ

まず考案したのが「4種豆」と秋野菜のバルサミコドカゴメの新製品「自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス」も知り、自

必要分だけ解凍して使えるので、ロスの心配がない」と、同店の桑原誠也シェフと相原貴大シェフ



4種豆と秋野菜のバルサミコマリネ  
想定価格 540円(税込み)

試作メニュー。炒めたキノコ、素揚げサツマイモ、アーモンド、クルミと「自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス」をバルサミコソースでマリネに仕上げた。「冷凍のまま一晩漬けておくだけで、豆本来の食感が残ったまま味がしっかりと染み込む」と、桑原シェフ。



バルサミコソースで絡め、自然解凍しながら一晩漬けて完成

加熱いらずで  
そのまま料理に

カゴメ

自然解凍で使える  
かんたん4種豆ミックス

白いんげん豆、ひよこ豆、赤いんげん豆、いんげん豆を茹でて急速バラ凍結した4種豆のミックス。加熱せずに自然解凍で料理に活用できる。規格=1kg(冷凍)



大人洋食 Bistro1996, 所在地＝東京都墨田区太平 1-14-9 加藤ビル2階



(左)桑原誠也シェフと  
(右)相原貴大シェフ

「味は五つ星店、店内は港区、価格は下町」をうたう本格洋食&ワインのカジュアルビストロ。ワインと合わせるペアリングコースが大評判。

「豆はヘルシーなイメージがありながら、食べ応えもアップする。料理に豆を加えると、食感の変化が出るのも魅力ですね。スープや前菜料理など、既存メニューに活用でき、使い勝手がいい」と、相原シェフは言う。

「豆はヘルシーなイメージがありながら、食べ応えもアップする。料理に豆を加えると、食感の変化が出るのも魅力ですね。スープや前菜料理など、既存メニューに活用でき、使い勝手がいい」と、相原シェフは言う。

使用でき、使い勝手がいい」と、相原シェフは言う。



チリコンカンのポテトグラタン 想定価格 1,000円(税込み)

試作メニュー。「自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス」とベーコンで仕上げたチリコンカンとマッシュポテトを合わせ、チーズをのせて焼いた一品。チリコンカンと滑らかなマッシュポテトが好相性。



トマトピューレーづけ缶「ダイスタマト(イタリア産)」(カゴメ)と各種スパイス、ベーコン、「地中海野菜グリルのミックス」(カゴメ)を煮込み、自然解凍した同品と合わせたら出来上がり