

# Vegan menu with **KAGOME** Plant Based Foods

プラントベースフード事業に力を入れるカゴメと、食のSDGsにも積極的  
に取り組む曾我部俊典  
総料理長が共創して、お  
いしく、美しい、本格フ  
レンチのヴィーガン料理  
が実現した。



## 曾我部俊典

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人



### 力

ゴメは、2019年から  
動物性原材料を配合せ  
ず、植物性素材を使っ

た「プラントベースフード」事業に  
本格的に参入している。野菜の  
会社。カゴメだから実現したお  
いしく手軽な「プラントベースフ  
ード」は、ヴィーガンやベジタリ  
アンに対応するメニューの重要性  
がますます高まる、ホテルやレス  
トランがまさに求めているものだ。

ザ・キャピトルホテル 東急の  
曾我部俊典総料理長は、食に関  
するサステナビリティに高い関心  
を持ち、新しい料理の世界を開  
拓し続けている。その総料理長  
が長年大切にしてきたレシピに、  
カゴメの「プラントベースフー  
ド」を取り入れてヴィーガンメニ  
ューを4品作っていただいた。

「以前はヴィーガン料理である  
ことがクリアされていけば、おい  
しさはあまり問題ではなかった。  
しかし、今は、お客様からヴィ  
ーガンであってもおいしい料理を  
求められます。今回使用したベ  
ジミートボールやエバーエッグな  
どをはじめ、カゴメさんのプラ  
ントベースフードは、使い勝手がよ  
く、とても良くできていて、自分  
の料理にアレンジできました。」

おいしさとともに、環境への影  
響、心身と社会的な健康への配  
慮を常に意識している曾我部総  
料理長は、カゴメのプラントベー  
スフードをそう高く評価する。

カゴメのプラントベースフード関連商品はクオリティが高く、使い勝手もいいですね。私が思っていたとおりの卵料理や魚料理、肉料理に見立てたヴィーガンメニューができました。

# 大

豆でできたハムをベジタリアンメニューに入れて使用していますが、動物性油脂が入っているのでヴィーガンメニューには使えません。カゴメさんのベジミートボールを使えばヴィーガン料理が簡単にできるなと今思いました。ヴィーガン料理の開発は、おいしくするために何をのせていくか、旨味成分を何で補うかが課題で、ずっと研究中です。

4年前に着任してから婚礼料理のレシピとイラストを書きためています。それらの料理のデザイン、見た目はそのままに、ベジタリアンやヴィーガン料理にしようとしています。

昔だったらベジタリアン・ヴィーガンには野菜だけでよかったのですが、今は違います。フレンチの表現は変えず、素材を変えながらベジタリアンやヴィーガンの人に対しても通常の料理と同じクオリティのものを提供したいと思っています。

昨年、『サステナブルテーブル持続可能な美食の探求』という、SDGsのイベントを4回行いました。これがかかなり勉強になり、ベジタリアン・ヴィーガン料理のレパートリーも広がりました。従業員も勉強し、知識をど

んどん吸収しています。

日本でベジタリアン・ヴィーガンのニーズが本格化するのこれからだと思います。そこに向けて準備をしておかないといけません。

今回、カゴメさんの商品を使ってみて、良くてきていると思いました。使い勝手もいい。

「エバーエッグ」のクオリティはすごいですね。ここまでやるかというくらいは出来栄えになっています。「ベジミートボール」も、クオリティが高い。普通のミートボールと遜色なく、揚げると食感も良くなります。白菜の中に入れた料理では、「ベジミートボール」をあえて加熱せず、カットして入れて豆腐のような食感で食べてもらいます。多様な使い方ができることが、わかっていただけだと思います。

「野菜だし調味料」は、楽がいいですね。煮込まなくても短時間で野菜のうま味を付与できます。「菜園風グリーン野菜のミックス」も、火が入っているのすぐに入れて便利です。料理の最後に入れるだけで馴染んで見た目もきれいに仕上がります。

私が思っていたとおりの卵料理や魚料理、肉料理に見立てたヴィーガンメニューができました。



曾我部俊典

ザ・キャピトルホテル 東急  
総料理長 兼 副総支配人

1959年神奈川県生まれ。1985年渡仏。「トック・ブランシュ」「ロベルガード」「ラ・コニエット」などのレストランで研鑽を積む。帰国後、名古屋東急ホテルに入社。2001年、セルリアンタワー東急ホテル「クワカーニョ」シェフ就任。2007年にはミシュラン東京87で二ツ星を獲得。2008年、横浜ベイホテル東急 総料理長に就任し、2017年からは副総支配人も兼任。2019年4月から現職。

## 今回のヴィーガンメニューで使用したカゴメ商品

### ベジミートボール1kg

野菜と大豆を使った植物性のミートボール。調味済みのため、温めるだけで提供可能。また、あんかけや煮込み料理などの具材としても使える。

容量/入数: 1kg/8 (冷凍)



### EverEgg130g

2foodsとカゴメが双方の強みをいかし、共同開発した「たまごじゃないたまご」エバーエッグ。にんじん、白いんげん豆を原材料として使用し、独自技術との「野菜半熟化製法」(国内特許出願中)で、卵のふわとろ食感や色合いを実現した。

容量/入数: 130g/40 (冷凍)



### 菜園風グリーン野菜のミックス600g

地中海性気候で育った彩り鮮やかな4種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカット、グリーン加工したミックス品。料理に具材感・野菜の彩りを手軽に付与できる。

容量/入数: 600g/10 (冷凍)



### オニオンソーサーダイス30国産たまねぎ使用1kg

国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎの重量で約30%まで炒めた。たまねぎと大豆油のみを使用した「甘みとうま味」が凝縮された便利な野菜素材。

容量/入数: 1kg/5×2B (冷凍)



### パンプキンピューレー1kg

冷凍状態のかぼちゃを細かく破碎し、冷凍にした。食感がなめらか。加熱済みのためそのままでも利用できる。

容量/入数: 1kg/5×2B (冷凍)



### ソフリット(香味野菜ソーサー) 1kg

香味野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ)を時間をかけてじっくり炒めることで、野菜の甘み・うま味を引き出した、イタリア料理のだし。いろいろな料理のベースとして使うことで、味の奥行きが広がる。

容量/入数: 1kg/5×2B (冷凍)



### 野菜だし調味料濃縮タイプ300ml

じっくりと炒めた野菜から手間暇かけた野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がる。また、野菜を炒めた香りや調理感も付与できる。

容量/入数: 300ml/20 (常温)



〈材料〉4人分

サラダ

ロメインレタス	1束(600g)
パンプキンピューレードレッシング※	160g
ベジミートボール	6個(約135g)
片栗粉	適宜
くるみの粗みじんロースト	20g
黒コショウ(粗挽)	少々
かぼちゃのチップ	適宜
エクストラバージンオリーブオイル	適宜
*パンプキンピューレードレッシング(仕上げり200g)	
デijョンマスタード	15g
パンプキンピューレー	60g
赤ワインビネガー	30cc
塩	1.5g
黒コショウ	少々
エクストラバージンオリーブオイル	100cc



ベジミートボールの“カリセン”とロメインサラダ パンプキンピューレーのドレッシング

「ロメインレタスを使ったシーザーサラダをイメージし、ベーコンの替わりがベジミートボールのカリセン(ミートボールをわざと煎餅の形に押しつぶしてカリカリにフライし、新たな食感を狙っています)です。シーザードレッシングのベースにはカゴメのパンプキンピューレーを使いました。フランスではかぼちゃのソースが沢山ありますが、日本産は粘るのでドレッシングに向きませんが、カゴメのパンプキンピューレーを使い、ちょうどよい粘度できれいな色合いに仕上がりました」

〈作り方〉

- ①ボールにデijョンマスタード、パンプキンピューレー、赤ワインビネガー、塩、黒コショウを入れ充分に攪拌する。最後に少量ずつエクストラバージンオリーブオイルを加え、ドレッシングを仕上げる。
  - ②ロメインレタスの外の葉を外し、1束を縦に1/4にカットする。水洗いをして水気を切っておく。それを更に斜めに1/2にカットする。
  - ③ベジミートボールを押しつぶし、煎餅のように平らにする。周りに片栗粉をまぶし170℃のサラダオイルでカリカリなるまでしっかり揚げる。
- 〈盛り付け〉  
(26×5cmディナープレートオリジン)  
①お皿にカットしたロメインレタスを2カット分(130g)盛り付け、その上からデijョンマスタードを使ったぷりぷりのパンプキンピューレードレッシングをかける。そしてカリカリに揚げたベジミートボールを手でちぎりながら盛り付ける。  
②更にくるみの粗みじんローストを散りばめ、かぼちゃのチップを飾り、最後に、粗挽き黒コショウを振り掛け仕上げる。  
※お好みでエクストラバージンオリーブオイルを掛ける。

Vegan menu with KAGOME Plant Based Foods Vegan menu with KAGOME Plant Based Foods Vegan menu with KAGOME Plant Based Foods

ザ・キャピトルホテル 東急 曾我部俊典 総料理長



〈材料〉4人分

米	200g
オリーブオイル	40cc
ソフリット(香味野菜ソテー)	100g
白ごまペースト	40g
白ワイン	40cc
野菜だしブイヨン(野菜だし調味料30cc: 水770cc)	800cc
菜園風グリル野菜のミックス	300g
2foodsEverEgg(文中エバーエッグ)	2袋(260g)
ルッコラ	20g
粗挽き黒コショウ	少々
塩	適量

ソフリットとグリル野菜のリゾット エバーエッグ添え

「リゾットの具材にソフリットと菜園風グリル野菜のミックスを使用し、うま味と彩りの付与を狙っています。誰が作っても同じ味になりやすいので、仕上げにエバーエッグを真ん中に盛りつけ、混ぜて召し上がっていただく提案です。エバーエッグはどう見てもスクランブルエッグで、加熱をしてもこの状態が変わりません。完成度の高さに驚きました」

〈作り方〉

- ①ルッコラは水洗いし5cmに切る。
  - ②野菜だし調味料30ccに水を770cc加え温めておく。
  - ③鍋にオリーブオイルと米(洗わない)を入れて中火にかけ、米全体に油が回るように炒める。次にソフリット(香味野菜ソテー)、白ごまペースト、白ワインを加え全体を混ぜる。そして先ず300cc程度の温めた野菜だしブイヨンを注ぎ、炊きはじめる。その後、野菜だしブイヨンを少しずつ加えながら、米がアルデンテの硬さになるまで20分程度を目安に炊いて行く。
  - ④菜園風グリル野菜のミックスを加えて加熱し、味を調えたら、最後にルッコラを入れ仕上げる。
  - ⑤エバーエッグを袋ごと熱湯の中に入れ、約5分温める。
- 〈盛り付け〉  
(28cmディナープレート内銀)  
①お皿にリゾットを盛り付けたら直径8cmのセルクルを真ん中にのせ、その中へエバーエッグを盛り付け、セルクルを外す。  
②仕上げに粗挽き黒コショウ、ルッコラ(分量外)、パンプキンピューレー(分量外)を振り掛け完成。





〈材料〉4人分

白菜の葉大	4枚
白菜の葉小	12枚
オリーブオイル	適量
ニンニク	1片
菜園風グリル野菜のミックス	120g
白ワイン	20cc
トマトダイス缶	160g
オレガノ	適宜
セージ	適宜
ベジミートボール	8個(約180g)
ルッコラのジェノパソース※	80g
フィンガーライム	2個
レモンの皮	少々
塩・コショウ	適量

※ルッコラのジェノパソース 仕上げり220g

ニンニク	2g
松の実	40g
塩	3g
白コショウ	少々
水	70cc
ルッコラ	70g
エクストラバージンオリーブオイル	50cc



白菜に包まれたベジミートボールとグリル野菜のオープン焼き 鮮やかなジェノパソース

〈作り方〉

- ①白菜の葉を大小共に塩茹でする。小さい葉っぱは水分を切ったらオリーブオイルを塗り、低温のオープンで焼き乾かす。大きい葉っぱは厚みのある部分をそぎ落とす。
- ②ベジミートボールは1/4にカット。
- ③鍋にオリーブオイルと押しつぶしたニンニクを加え軽く色付ける。次に菜園風グリル野菜のミックスを加え熱くしたら白ワインを注ぐ。そこへトマトのダイス、オレガノ、セージを加え5分程度煮込む。味を調えベジミートボールを混ぜ合わせ仕上げ。
- ④③で煮込んだものを白菜で包み、表面にオリーブオイルを塗ってオープンで焼いて仕上げる。
- ⑤ミキサーにニンニク、松の実、塩・白コショウそして分量の水を入れ充分に攪拌する。次にルッコラと残りの水を加え更に滑らかな状態に攪拌する。最後にエクストラバージンオリーブオイルを少しずつ加えながらルッコラのジェノパソースを仕上げる。

〈盛り付け〉

(26cmクレーププレート)

- ①お皿の真中に温めた鮮やかなジェノパソースを20g載せる。その上にオープンで焼いた白菜包みを盛り付ける。
- ②お皿の周りにフィンガーライムと小さな白菜を添える。
- ③最後にお皿全体に、レモンの皮をゼスターで削り卸し仕上げる。

「魚をラタトゥイユと合わせ、白菜で包みオープンで焼いて提供するイメージです。魚を使い、実際に婚礼でお出ししています。ここでは、魚の替わりにカットしたベジミートボール、トマトで煮込んだ菜園風グリル野菜のミックスをボイルした白菜で包み、オリーブオイルを塗ってオープンで焼いています。鮮やかな色を長持ちさせるため、ルッコラで作ったジェノパソースを添えています」

Vegan menu with KAGOME Plant Based Foods Vegan menu with KAGOME Plant Based Foods Vegan menu with KAGOME Plant Based Foods

〈材料〉4人分

パンプキンピューレー	80g
プテイトマト赤	2個
プテイトマト黄	2個
オリーブオイル	適量
アマランサス	適宜
アネツト	適宜
オニオンソテーダイス30	160g
ベジミートボール	20個(約450g)
野菜だし液(野菜だし調味料10cc・水100cc)	110cc
コーンスターチ	少々
エクストラバージンオリーブオイル	20cc
ニンニクみじん切り	2g
エシャロットみじん切り	8g
ミヨネット(黒・白・ピンク)	2g
ライブオリーブ葉の目切り	12g
ドライマト葉の目切り	12g
イタリアンパセリみじん切り - 少々	
塩・コショウ	適量



オニオンソテーを添えたベジミートボールのフライ 香味を効かせた野菜だしの餡かけソース

〈作り方〉

- ①プテイトマト赤、プテイトマト黄をそれぞれ半分カットし、塩をしてオリーブオイルを塗りオープンで軽く乾燥させる。
  - ②野菜だし調味料に水を加え沸かし、コーンスターチで濃度を付けて餡を作る。
  - ③鍋にエクストラバージンオリーブオイルを入れ、ニンニクとエシャロットを加熱し軽く色付け香りを移す。次にミヨネット、ライブオリーブ、ドライトマト、塩を加え加熱して香味オイルを作り、最後にイタリアンパセリを加え仕上げる。
  - ④ベジミートボールをサラダオイルでフライにする。
- 〈盛り付け〉 (26cmクレーププレート)
- ①お皿の右側に温めて味を調えたパンプキンピューレーをスプーンで盛り付ける。そこへセミドライにしたプテイトマト赤1/2と黄1/2、そしてアマランサス、アネツトを飾る。
  - ②次に皿のすこし左側に8cmのセルクルを載せ、温めたオニオンソテー40gを詰める。その上にフライにしたベジミートボールを5個盛り付ける。
  - ③セルクルを外し、ベジミートボールの上から野菜だしの餡を注ぎ、最後に香味オイルを掛けて仕上げる。

「ベジミートボールを王道の調理方法としてフライにします。下にはオニオンソテーを丸いセルクルを使って敷きます。野菜だし調味料で作った餡のソースに、にんにく・コショウ・香草をオリーブオイルで加熱したものを加えてアクセントとします。ベジミートボールはおいしいけど肉とは違う味がします。野菜だしで絡ませて食べていただくために餡にしました。この料理もいつも自分が作っているものを置き換えたものです」