



2018年7月2日

夏のトマトメニュー検討中のお店必見！専門店も絶賛！
楽オペ・本格味のトマトソース♪

夏のイチオシ！といえばトマトメニュー

夏の旬と言えばトマト！毎年様々なお店が夏のイチオシとしてトマトメニューを打ち出していきます。

特に女子はトマトメニューが大好き♪その理由は、トマトのみずみずしいフレッシュ感や爽やかな酸味とコク等いろいろありますが、健康面の意識が高い人ほど、トマトに含まれるリコピンやβカロテン・ビタミンA・C・Eといった抗酸化作用のある栄養素による紫外線対策、夏バテ予防といった情報に敏感で、おいしさだけではなく積極的にトマトを摂ろうという気持ちも高いようです。

しかも外食で本格味を楽しめるとなれば願ったり叶ったりと言ったところでしょう。



そんな女子ゴコロをグッとつかむトマトメニューって？…その答えは、トマトソースの違いです。

トマトメニューの味を決めるのはトマトソース。あなたのお店はどう使っていますか？

全国のレストラン・バル・カフェを対象にキックマンが独自調査したところ、トマトソースを使わずにホールトマトやダイストマトから手づくりしているお店が8割。その理由は、お店オリジナルの味へのこだわりからでした。

検索 ...

検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2020年1月9日

客足が伸び悩む1～2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？



2019年12月5日

外食率の高いおひとり様の心をつかむにはどんなメニューがいい？



2019年10月31日

どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？



2019年10月3日

一度使ったら欠かせなくなる！数々の料理人を唸らせてきた！マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



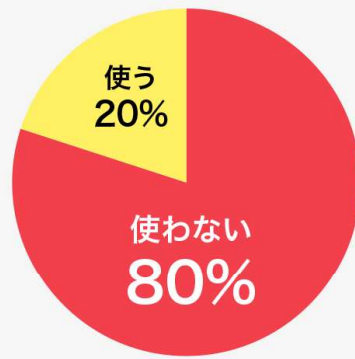
2019年9月6日

どうする？10月増税対策…あの調味料がピンチをチャンスに変える！?



2019年8月1日

トマトソースを使う？使わない？



対象：レストラン・バル・カフェ / 客単価平均 3,000 円 (30 ~ 50 席)

でもそこには課題もありました。

- ・潰すのに手間がかかる
- ・種皮が残ってしまう
- ・味ブレがする
 - ・好評の味を思うように再現できない
- ・作り手によって味ブレが生じる
- ・作り過ぎによる廃棄ロス …etc.



一方、トマトソースを使っているお店でもそのまま使うのではなく、お店独自のアレンジを加えていると言った声が多く見受けられました。

いま求められるトマトソースは？

- ・いまどきのお客様の嗜好に合った本格味(味トレンド)
- ・手間がかからず、種皮も残らない(オペレーション効率)
- ・いつ、だれが作っても味ブレしない(オペレーション効率)
- ・必要量だけ時短調理(オペレーション効率・廃棄ロス回避)
- ・アレンジしやすい

もうトマトソース作りで迷わない！「トマトソース革命」といえるトマトソース、誕生!!

お店の課題を解決！お客様の要望にもお応えする本格味のトマトソースを手軽に実現する、進化したトマトソース「デルモンテ トマトベースソース あらごタイプ」ができました。

キーワードは、**本格・時短・あらごしトマト**。

潰す手間要らずで、アレンジしやすい。味ブレしにくく、いつでも本格味を提供できる、オペレーション効率にも優れたトマトソースです。

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文しなくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼



デルモンテ
 トマトベースソース
 あらごしタイプ
 3kg フィルムパック

商品特長

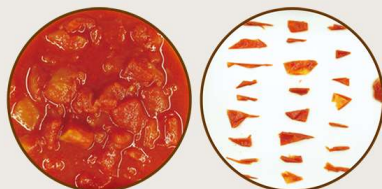
【使いやすさへのこだわり】

☑ 種皮が少ない！

本場イタリアでも主流のパサータ（あらごしトマト）を使用。

ダイストマト使用の場合

トマトの種や皮が残る



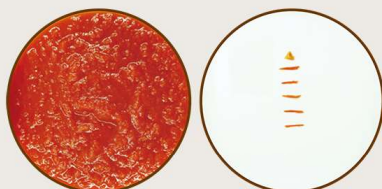
中身

種・皮



あらごしトマトなら

トマトの種や皮が少ない



中身

種・皮

☑ 漬す手間要らずで時短調理！

調理時間

ホール・ダイストマトから手づくり 平均 **35分**

→ そのまま使う場合 開けるだけ **10秒!**

→ アレンジ使用の場合 **3分!**

- ☑ ベースとして仕上がっているので味ブレしにくい！
- ☑ オペレーション効率がよく、人手不足対策にも！
- ☑ 塩分・香辛料を極力控えているのでアレンジしやすい！

【素材・工程へのこだわり】

☑ こだわりの原料

イタリア産あらごしトマト100%使用



- ・なめらかな食感で、麵・素材への絡みがイイ！
- ・トマトのフレッシュ感をキープ
- ・時間経過してもトマトがしっかり乗り、色も残る

☑ こだわりのオイル

くせのないグレープシードオイル使用



- ・トマト・野菜のうまみを活かす！

☑ こだわりの工程

ソフリット



- ・たまねぎ・ニンジン・にんにくといった香味野菜をグレープシードオイルで炒めて作ったイタリア料理の隠し味
- ・野菜の香りや甘みを引き出し、焦げたえぐみがでないベストな炒め具合を選択

簡単調理例 簡単なのに舌を眩らせる本格味を実現！



パスタに絡めるだけ
ソースが沸々するまで加熱して
和えるだけで専門店の味に！



野菜や肉や魚にかけるだけ
加熱不要で、蒸揚げた素材に
そのままかけて和えるだけで
OK！

専門店も絶賛!!



東京・麻布十番 L'appartamento di NAOKI
オーナーシェフ **横江 直紀氏**



The Tabelog Award 2018
Bronzeを2017年に続き受賞。

使ってみてビックリ！トマトや野菜のうまみがしっかり感じられ、酸味と甘みのバランスがいいですね。アレンジもしやすいです。これなら当店のようなイタリアン専門店でもそのまま使えるレベルに仕上がっていますね。

「**デルモンテ トマトベースソース あらごしタイプ**」を使ったおすすめメニュー

加熱なしで“冷製メニュー”から、パスタ・煮込みなどの“加熱メニュー”まで、幅広くご利用いただけます。

🍴 **簡単ミートソーススパゲッティ** (横江直紀シェフ考案レシピ)



トマトソースの味を活かすシンプルなメニューです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍴 **カルボマトのスパゲッティ** (横江直紀シェフ考案レシピ)



フレッシュ感のあるトマトソースなのでカルボナーラをさっぱり食べることができます。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍷 スップリ (横江直紀シェフ考案レシピ)



フレッシュなトマトの酸味とチーズのコクが好相性！

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍷 ガスパチョ



トマトのフレッシュ感がしっかり残っているので、加熱せず、塩・オリーブオイル・こしょうを加えるだけで簡単に美味しいガスパチョに！

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍷 冷製パスタ



トマトのフレッシュ感がしっかり残っているので、塩・にんにく・こしょうを加えるだけで簡単に冷製パスタソースに！

[詳しいレシピはこちら](#) >

🍴 そのほかにもトマトメニューレシピいろいろ

[🍴 スパゲッティアマトリチャーナ](#) >

[🍴 チキンソテー簡単イタリアントマトソース](#) >

[🍴 チキンカチャトーラ](#) >

[🍴 牡蠣とゴロゴロ野菜のトマトグラタン \(横江直紀シェフ考案レシピ\)](#) >

トマトメニューにおすすめのその他の商品

デルモンテ

そのまま使えるトマトのソース

500g スパウト付パウチ



完熟したトマトをベースに、ざく切りたまねぎとにんじんがたっぷり入った本格的なトマトソースです。

「かける」「あえる」だけで、見た目も鮮やかにおいしく仕上がります。

ハンバーグ、オムライス、チキンカツ、ロールキャベツなどの料理のソースとしてお使いください。

デルモンテ そのまま使えるトマトのソース

アンチョビー&オリーブ

300g スタンディングパウチ



イタリア産完熟トマト100%を使用し、アンチョビーとオリーブを加えた本格的なトマトソースです。

トマトのあらごし感と鮮やかな赤色がメニューを華やかに演出します。いつもの料理にかけるだけで、見た目もリッチに仕上がります。

チキンソテー、ハンバーグ、魚料理、ショートパスタなどの料理のソースとしてお使いください。

デルモンテ リコピンリッチ トマトケチャップ

5kg フィルムパック



たっぷりの完熟トマトを使用することでトマト本来の甘みとコクを引き出したコク深い味わいとまるやかな酸味のトマトケチャップです。通常のトマトケチャップ※に比べて、リコピンを1.5倍多く含んでいます。

※当社家庭用JAS特級トマトケチャップ比較