



プロフェッショナル向け
食材の情報誌『素材のちから』
第30号より抜粋

デルモンテ トマトベースソース あらごしタイプ

シェフがアレンジできる
ピュアなトマトソースが
つくりたかった。



トマトベースソース
あらごしタイプ

あらごしの トマトソース

シェフがアレンジできるピュアなトマトソースが作りたかった。



フレッシュトマトそのままの味。それがこのトマトソースが目指した“ピュア感”だ。種も皮も入らない「あらごしトマト」を選んだことで、今までにないピュアなトマトソースができ上がった。トマトそのままの風味を様々なアレンジできるような、新しいトマトソースだ。

「あらごしトマト」からピュアなトマトソースが生まれる。

ピュアなトマトソースの秘密は「あらごしトマト」にあった

トマトソースは、バジルやオレガノを加えたり、炒めた野菜の旨みを加えたり、ある程度風味の方向性が決められているものが多い。しかし「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」は、ソースというよりトマトとしておいしかった。新鮮なトマトの旨みや酸味、甘みだけを感じたからだ。なぜこんなにもトマトの味をピュアに感じるのだろうか。その秘密は、どうもこのトマトソースが「あらごしトマト」を使っていることにあるらしい。



「あらごしトマト」は、一言で表すなら粗いメッシュでトマトを濾した素材だ。そもそもトマトソースに使う素材と言えば、フレッシュのトマトやホールトマト、ダイストマトだが、一体何が違うのだろうか。

「あらごしトマト」は種や皮の苦味を取り除いたトマト

その一番の違いは、濾す時に種や皮がほぼ取り除かれることだ。ホールトマトやダイストマトには種や皮があるが、トマトソースをつくる時にはそのまま使う。つまり種や皮の風味もトマトソースに含まれることになる。しかし種や皮を食べてみるととても苦い。これほど苦味のあるものがトマトソースに加わるのだ。最終的にミキサーで細かくつぶしてしまいうにしても、味の仕上がりに影響するのではないだろうか。そのことに、今回初めて気付いた。

「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」

「あらごし」は、味をピュアに仕上げるために「あらごしトマト」を使っている。さらにオイル、香辛料、ソフリットには余計なものを使わないことで、よりピュアに仕上げている。これがこのトマトソースを味わった時に「ピュアだ」と感じた理由だったのだ。それにしても、なぜこんなにまでピュアなトマトソースをつくり出そうと思ったのだろうか。そこで今回、商品をつくり上げた料理人とメーカーの開発者に話を聞くことにした。

デルモンテ トマトベースソース
あらごしタイプ



荷姿：3kgフィルムバック×4

デルモンテ トマトベースソース あらごしタイプ



荷姿：3kgフィルムパック×4



「あらごしトマト」を使い、ピュアなトマトの風味にこだわったトマトソース。フレッシュなトマトの甘みと酸味があり、様々な料理にアレンジしやすい。

ポイント1 「あらごし」にこだわる

●トマト

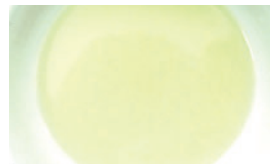


イタリア産あらごしトマト
100%使用！ 麺への絡みがいい

種や皮をほぼ取り除いているため、トマトの風味がよりピュアに仕上がる。状態はなめらかで、具材によく絡む。パスタなどソースを全体に行き渡らせる料理には特に使いやすい。

ポイント2 「シンプル」な味付け

●オイル



クセのない
グレープシードオイル使用

オイルの原料は、風味にクセのないグレープシードオイルを選択。サラサラで油特有の香りもほばないため、トマトの風味だけを強調することができる。

●ソフリット



甘さを引き出し焦げたえぐみが出ないよう炒め時間にこだわる

ソフリットには玉ねぎと人参とにんにくを使用。焦げを出さず、野菜の香りと甘みを最大限引き出すため、炒める時間をきっちり決めている。トマトのフレッシュ感を出すポイントになる素材。

●香辛料



塩、ホワイトペッパーのみ使用
アレンジしやすい！

香辛料はできるだけシンプルに。素材を厳選し、香り立ち穏やかなホワイトペッパーのみにまで絞り込んだ。またアレンジしやすくするため、塩の量も少なくしている。

から入りません。種や皮があると、トマトソースに苦味が残ります。あえてそうする場合もありますが、今回は余計な味をとことん削ぎ落としたかったので、苦味が入らないようにしたんです。ピュアなトマトソースにするには、これしかないと思いました。

木暮 それまでは固形感の残るトマトソースがいろいろあったので、シェフのお話を聞いて目から鱗でした。以前からあらごしトマト自体は素材としてありましたが、トマトソースに使うことはなかったのではないのでしょうか。あらごしトマトを使うことによって、シェフのイメージするピュアなトマトソースによく一歩近づけたと思います。

**オイル、ソフリット、香辛料
トマト以外の素材も徹底してこだわる**

木暮 それでもまだ、シェフの理想には届きませんでしたね。トマトソースをピュアに仕上げるには、

他の素材にも徹底してこだわらなければならなかったのです。

横江シェフ その時は、とにかく余計な味や香りをなくしていいこう、という話をしましたね。

木暮 そうです。一つ一つをどうするか話し合いました。たとえばオイルはクセがなくさっぱりしたグレープシードオイルを選びました。香辛料も香りが穏やかな質のいいホワイトペッパーだけを使うことに決めました。ソフリットに使う野菜は玉ねぎと人参、にんにくだけにして、甘みと香りを引き出すように、炒める時間まできっちり決めていました。

ただソフリットは、香り立ちの加減を工場設備で実現できるか、やってみるまで分かりませんでした。しかし少しずつ現場とすり合わせることで、最後には「これだ」と思えるソフリットになりました。妥協しないことで、また一歩、シェフの理想に近づけたらと思います。

横江シェフ その後も何度もサンプルをつくって



トマトソースは横江シェフの思い通りに仕上がったという

ただいて、何度もやり取りをしました。一歩ずつ一歩ずつ、理想のトマトソースに近づいていく様子は、まるで成長する我が子を見ているようでした。

ようやくでき上がったものの味を見た時、最初に思い描いた通りでとても嬉しかったです。もう店でトマトソースを仕込まなくていいかなと思うくらいでした。「これぞ食材としてのトマトソース」と言えるほど、ピュアに仕上がっていると思います。



L'appartamento di NAOKI

東京都港区麻布十番

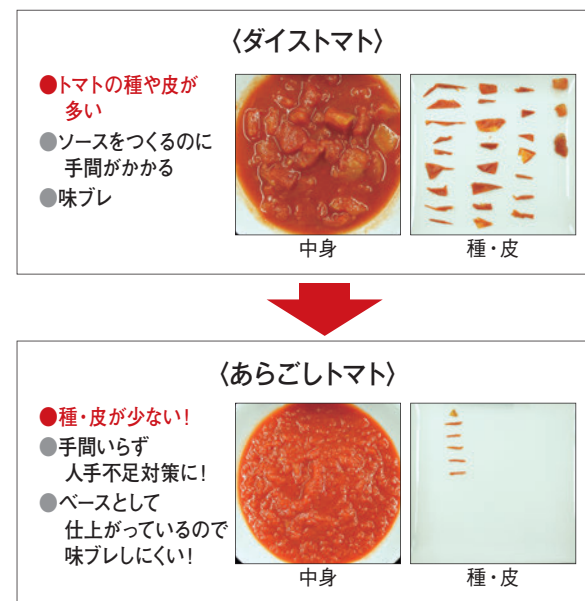
イタリアでの修行後、2010年12月オープン。キッチン前のカウンターは、どれもシェフの料理づくりを目の前で見られる特等席。シェフとの気さくな会話は、料理を待つのも楽しい時間になっている。自分が一番楽しんでいるという横江シェフの人柄で、食事を「楽しむ」ために通いたくなるお店。



「日本デルモンテ株式会社」
商品技術開発部 木暮 直美さん

「L'appartamento di NAOKI」
オーナーシェフ 横江 直紀さん

トマトをあらごしにするとソースが変わる！



木暮 変化していく外食のメニューを見るにつけ、何か市場に、今だからこその新しいトマトソースを提案してみたいと以前から思っていました。これが横江シェフにご相談したきっかけです。横江シェフには、まず私たちが持っているトマトソースを見ていただきました。

横江シェフ はい。その時は素直にデルモンテさんのトマトソースはおいしいと思いました。でももつと違うアプローチもしてみたい。そこで思い付いたのが、とことんピュアなトマトソースでした。

木暮 ソースというより「食材」として使える

トマトソースにしたいとお話しされていましたね。

横江シェフ そうです。シェフのみなさんが、色々な方向にアレンジできるトマトソースがいいなと思ったんです。余計な味付けをしないで、トマトそのもののおいしさを引き出して、シェフがトマトソースを食材として考えられるものを目指しました。

木暮 それまで私どものトマトソースは、どちらかというととしつかり味に方向性のあるものを中心でした。シェフのご提案はその真逆だったので、最初とはまとももありました。その時にシェフが私たちに食べさせてくれたのが「フレッシュトマト」からつくったトマトソースでした。

横江シェフ ピュアなトマトソースとはこういうもの、という着地点をまずお見せしたかったんです。そうすれば最終的な目標に向かって全員の足並みを揃えられるはずだと。

木暮 その時、シェフの考えがしっかりと伝わりましたし、私たちがやるべきことははっきりと分かりました。最初に思いを一つにできたのは、開発を進める上で大事だったと思います。

あらごしトマトの発見

木暮 今までにないようなピュア感を求めた商品ですから、素材から調理法まで、一から選んでいく必要がありましたね。中でも大きな発見は、シェフが選ばれたあらごしトマトだったと思います。

横江シェフ あらごしトマトは、種や皮が最初

トマトソースをピュアにするため、一つ一つの素材を選びぬきました。



豚ロースの
軽いトマト煮込み



カチュッコ



鶏もも肉とマッシュルームの
トマトソースパスタ



ペンネアラビアータ

トマトの風味がピュアだからこそ、幅広く応用できます。



横江シェフに実際に料理をつくっていただいた

煮詰め方を変えると トマトソースが様々な料理に使える

木暮 今回は4つの料理をつくっていただきました。使い方のポイントをお教えいただけますか？

横江シェフ たとえば、煮詰めるという使い方もありますね。「デルモンテトマトベースソースあらごしタイプ」は煮詰めでもクセが出ず、トマトの味がそのまま凝縮します。そして火が入ることで酸味の角も取れます。

木暮 食材に合わせて煮詰め具合を調整すれば、様々な料理に幅広く使えるということですね。

横江シェフ たとえば「ペンネアラビアータ」では、トマトソースをベースになるくらい煮詰めて、少し水で戻したソースを使っています。煮詰めるとトマトのkokoroが出てきますが、水で戻してもそのkokoroは失われません。唐辛子のピリツとした辛味に負けないくらい、トマトの旨みが凝縮したパスタです。

木暮 煮詰めたことで、トマトの味をさらに力強く

感じます。

横江シェフ またあらごしトマトは繊維が粗く、乳化したやすいのも特長です。鶏もも肉とマッシュルームのトマトソースパスタでは、鶏もも肉を焼いて出た脂と「デルモンテトマトベースソースあらごしタイプ」、白ワイン、鶏のブロードを合わせて煮詰め、パスタとあえました。鶏の脂はソースとすぐに乳化して、パスタ全体に旨みが行き渡ります。鶏の脂とトマトの相性のよさがさらに際立ちますね。

木暮 あらごしトマトの特長がよく出ています。使い方によって、違う料理になっていきますね。

横江シェフ そうです。煮詰めずに使うなら、魚介を煮込むのもおすすめです。今回は「カチュッコ」というイタリア料理版のブイヤベースをつくりました。海老やアサリ、イカなどの魚介を「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」、水、白ワインで煮込みました。トマトの酸味はすっきりしていて、新鮮な魚介の旨みがクリアに味わえます。

木暮 このトマトソースはメイン料理のソースにも使えますか？

横江シェフ 煮詰めてトマトを凝縮させればいいソースになります。豚ロースの軽いトマト煮込みでは、ソテーした豚ロース、キャベツ、「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」を蒸し煮にしました。強く出たトマトの風味は、旨みたっぷりの豚肉にも負けません。トマトソースがピュアだからこそ、豚肉の旨みがより引き立ちます。今回つくった料理のほかにも、このトマトソースには幅広い使い方があります。シェフのセンス次第で、このトマトソースは様々な使えます。たくさんのシェフにどんどんアレンジしていただければ、私としても本当に嬉しいですね。



シェフ 新田 健一 さん

トラットリア イル デスティノ
東京都目黒区八雲

「アンティカ・オステリア・デル・ボンテ」などイタリアの星付きレストランで修行後、都内イタリア料理店のシェフを経て、2014年12月に「トラットリア イル デスティノ」シェフに就任。自身が経験した北イタリア料理を中心に、できるだけ現地の味に近い料理の提供を心掛ける。「イタリア料理が食べたい」という人が店に訪れると、特に腕が鳴るという。

ギュッと煮詰めることで トマト感、いっぱいのソースになる

私はイタリア料理が好きで、現地そのままのようなおいしさをお店で楽しんでもらいたいと思っています。ですからお客様に「イタリアに来てみるみた

い」と言われると、本当に嬉しいですね。

イタリアではトマトをそのまま凝縮したような、ギュッと煮詰めたトマトソースを普段から使います。「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」を試しに煮詰めると、色は真っ赤なまま、トマトの風味だけがグツと前に出てきました。まさにトマトそのもの。『トマト感』という言葉がぴったりです。ピュアな味なので、他の素材を加えた時にもおいしいソースができるのではないかと思います。

他の旨みや酸味と合わせて トマトソースが様々なソースに変化する

このトマトソースのピュアさをいかして、店で普段から出しているメニューに使ってみました。最初は、仔羊のローストブラックオリーブのソース。じっくりローストした仔羊肉の、旨みと甘い脂を楽しむシンプルな肉料理です。

煮詰めた「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」は、フォン・ド・ボー、ブラックオリーブと合わせてソースにします。トマトソースにはトマトの濃厚な旨みと酸味があるので、仔羊の脂の甘みがより際立ちます。フォン・ド・ボーだけでは物足りないところですが、力強いトマトソースの『トマト感』が、料理の味の決め手になっています。次は、リコッタチーズと夏野菜を使ったトルテッリ（ラビオリ）です。トルテッリは、ナスやズッキーニなどの夏の野菜を炒めて、リコッタチーズと合わせて手打ちの生地で包みます。濃厚なおいしさ

リコッタチーズと夏野菜を使った
トルテッリ（ラビオリ）

を楽しめます。下のソースは「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」を煮詰めて、酢漬けのケツパーを少しだけ加えました。酸味を効かせたトマトソースを合わせることで、濃厚なトルテッリがよく引き立ちます。トルテッリにトマトソースを豪快に絡めて召しあがってください。生地、野菜、チーズの味をトマトの力強い風味が包み込みます。このトマトソースは酸味や他の味を足すことで様々な料理に合うソースになります。ピュアだからこそ、幅広く使いやすいトマトソースだと思います。

仔羊のロースト ブラックオリーブのソース

トマトソースにフォン・ド・ボーを合わせて、仔羊の甘い脂を際立たせる

フォン・ド・ボーに、煮詰めたトマトソースの濃厚な旨みと酸味が合わさる。トマトソースのたっぷりとした“トマト感”が、じっくりローストされた仔羊の旨みに合う。ブラックオリーブの香りも重なり、仔羊の甘い脂がより際立つソースになっている。



トマトソースは煮詰めることで旨みが凝縮する。さらに他の素材と合わせることで、メインの食材がより映えるおいしいソースへと変化する。



シェフ 小川 勝哉 さん

横浜ベイホテル東急 カフェスカ
神奈川県横浜市みなとみらい

食材を探しに日本各地に足を運び、生産者と自ら交流することで数々のメニューをつくってきた小川シェフ。最近では各地の伝統食材を改めて見つめ直すことで、新たな魅力を発見し、今までなかったようなメニューが生まれることも多いという。小川シェフの食材探しの旅は「素材のよさを見つめて料理にいかす」という原点に帰ることで、また新たなスタートを切っているようだ。

ピュアなトマトの味が、シンプルな料理の中でいきる

「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」の味を見た時、真っ先に「ピュアな味だ」と思いました。新鮮なトマトの旨みや酸味、甘みをその

まま取り出したようです。余計な味がしないので、どんな素材と合わせてもマッチすると思います。ですがせっかくなら、このピュアさを最大限にいかした料理をつくってみたいと思いました。

最初は「マルゲリータ」です。ピザ生地には「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」をそのままぬっています。上にモッツアレラチーズをのせてピザ窯で焼き、最後にフレッシュのバジルをのせました。バジルは新鮮さにこだわりの、モッツアレラはグレードの高いものを選びました。上質なものをシンプルに合わせる方が、純粹なトマトの風味をよりいかせると考えたからです。香ばしい生地と素材のフレッシュさを楽しむマルゲリータができました。

次は初夏が旬のイサキやズッキーニを使って、イサキのピザ窯焼きをつくりました。魚と野菜、ハーブを焼いて合わせるという、これもシンプルな料理です。下に敷いた「デルモンテトマトベースソース あらごしタイプ」は煮詰めています。味のバランスは変わっていません。普通、トマトソースを煮詰めると味のバランスが崩れて酸っぱくなりすぎたりします。このトマトソースはピュアな味のまま、濃度だけが増す感じ。こういうトマトソースはなかなかありません。

トマトソースがより濃厚になったことで、旨みの強いイサキにも負けません。具材をよく混ぜて食べれば、イサキとズッキーニの旨みに、トマトの甘みと酸味が重なります。魚と一緒に焼いたにんにく、

タイムの香りも重なって、余韻が生まれます。濃厚だけとさわやかな初夏の料理に仕上がりました。

このトマトソースはそのままでも十分おいしいです。こうしてあえてシンプルに使っても、レベルのある料理が次々とつくれます。他にも、たとえばこのトマトソースにオリーブオイルやセロリで軽く香りを付ければ、トマトのフレッシュさがいきいたガスパチョに早変わりします。綺麗で、完成された味ですね。他のトマトソースにはない、ピュア感が、とてもおもしろいトマトソースだと思います。

イサキの
ピザ窯焼き

マルゲリータ

フレッシュな素材を重ねて楽しむマルゲリータ

ホテルのピザ窯で焼き上げたモチリとした生地のマルゲリータ。フレッシュさのあるトマトソースに合わせたのは、上質ですっきりしたモッツアレラチーズと新鮮さにこだわったバジルだ。それぞれの素材がもともと持つ旨み、香りをいかすことで、フレッシュ感を重ねたマルゲリータに仕上がっている。



ピザ生地にぬられたトマトソースには、塩も何も加えられていない。ピュアなトマトの味が、そのままの形でいかされている。



デルモンテ トマトベースソース あらごしタイプ

キッコーマン食品株式会社 〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-1 Tel:03-5521-5259

キッコーマン業務用商品サイト [キッコーマン](#) [業務用](#) [検索](#) <https://www.kikkoman.co.jp/foodservice/>