

CNET Japan > リリース

卓越したEU産トマト保存食品 レッドゴールドフロムヨーロッパで寒い季節も暖かく

Red Gold from Europe 2024年01月12日 09時45分
From 共同通信PRワイヤー

- PR | そのPC、本当に守られている？ID・パスワードに代わる手段は？
- PR | 点ではなく“面”で捉える真のXDR vol.1
- PR | 楽天が続ける取り組みが物流の2024年問題への解決の一端となるか

2024年1月12日 東京 ヨーロッパ産トマト缶で作るnewトマトスープレシピ

ナポリ、イタリア, 2024年1月12日, /PRNewswire/ -- 寒い日に湯気のたつ温かいトマトスープが飲みたくても、新鮮なトマトが手に入らないかもしれません。そんな時にはトマト缶という便利な材料でこの簡単なスープが作れます。

【画像：[リンク](#)】

私共のトマトは、地中海の太陽の光が降り注ぐ完熟のピークに収穫されるので、美味しさは格別です。多くの野菜は生で食べるのが一番ですが、トマトは生のときよりも缶詰にした方が高レベルのリコピン(抗酸化物質)を摂取できます。

この簡単なスープレシピは、オーガニックトマト缶とクラシックな野菜のソテーを組み合わせ、味の層を作り出しています。トマトペーストをキャラメリゼすると、スープに素晴らしい深みが生まれます。

簡単トマトスープ

材料：6-8人分

粗みじん切りにした玉ねぎ 大1個

皮をむき粗みじん切りにした人参 大3個

粗みじん切りにしたセロリ 2本

エクストラバージンオリーブオイル 70ml + 食前にかける分

このサイトでは、利用状況の把握や広告配信などのために、Cookieなどを使用してアクセスデータを取得・利用しています。これ以降ページを遷移した場合、Cookieなどの設定や使用に同意したことになります。Cookieなどの設定や使用の詳細、オプトアウトについては詳細をご覧ください。



編集部おすすめの記事

- ハウスコム田村社長に聞く--「ひと昔ではだめ、風通しの良い職場が顧客満
- 「Twitch」ダン・克蘭シーCEOに聞 Google在籍で得たもの、VTuberの存続の展望
- Meta詐欺広告「激減を確認」「やれば左」--対策に動いた自民党、小林議員
- 3年目を迎えた三菱地所のCVC「BRIC TOKYO」--2%を見つけ出す投資戦略
- OKIが両立する生成AIの積極活用とセキュリティ対策
- 中堅・中小企業のDXを阻む予算よりもは--経産省が支援へ
- 天王洲をスタートアップが集う実験島 ビジネスイノベーションプロジェクト
- Uber Eatsで処方薬を配達、安全性は:Eatsとメドレーに聞く
- 「AI PC」推進のレノボが考える日本i -「プレミアム」「ゲーミング」鍵に

トマトペースト 大匙2

➤ 投資家、本田圭佑氏の視点--注目の投
「国として力を注いでほしい」

皮むきホールトマト缶（漉さないでジュースごと） 400g×2個

水 600ml

グラニュー糖 小匙1/2

粉末黒胡椒 小匙 1

唐辛子フレーク 一つまみ（お好みで）

仕上げ用フレッシュバジル(お好みで)

作り方:

1. フードプロセッサーで、玉ねぎ、人参、セロリを粗いペースト状になるまで攪拌します。
2. 大鍋にオリーブオイルを入れて中火にかけ、熱したら①のペーストと塩を加え、約10分、きつね色になるまで頻繁にかき混ぜながら調理します。
3. 中火にしてトマトペーストを加え、2分間かき混ぜます。
4. トマト缶と水を加えてかき混ぜます。弱火にして10分間、もしくはトマトが煮崩れ始めるまで煮ます。
5. 黒胡椒、グラニュー糖、唐辛子フレーク（お使いになる場合）を加え、木のスプーンでトマトを潰しながらよくかき混ぜます。トマトをつぶし続けながら、さらに20分間煮込みます。最後に調味料で味をととのえます。
6. ⑤をブレンダーに移し、滑らかになるまで攪拌します(又は、スティックブレンダーで鍋の中で処理)。
7. お好みにフレッシュバジルを飾り、オリーブオイルを振りかけてお召し上がりください。

Enjoy. It's from Europe!

更なる情報はこちらから:

[リンク](#)

【画像: [リンク](#)】

写真 - [リンク](#)

写真 - [リンク](#)

このサイトでは、利用状況の把握や広告配信などのために、Cookieなどを使用してアクセスデータを取得・利用しています。
これ以降ページを遷移した場合、Cookieなどの設定や使用に同意したことになります。
Cookieなどの設定や使用の詳細、オプトアウトについては詳細をご覧ください。

読まれている記事

- 1 YouTube、国を偽ってPremiumをゴザーを資格取り消しに
- 2 LG、PC不要で「Netflix」など視聴 - 「Makuake」3006%達成、全国販
- 3 新スマートリング「Amazfit Helio I 睡眠に最適、運動ではOuraに軍配



【画像：[リンク](#)】

PR Newswire

1954年に設立された世界初の米国広報通信社です。配信ネットワークで全世界をカバーしています。Cision Ltd.の子会社として、Cisionクラウドベースコミュニケーション製品、世界最大のマルチチャネル、多文化コンテンツ普及ネットワークと包括的なワークフローツールおよびプラットフォームを組み合わせることで、様々な組織のストーリーを支えています。www.prnasia.com [リンク](#)

RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



関連情報

<https://kyodonewsprwire.jp/release/202401125233>

本プレスリリースは発表元企業よりご投稿いただいた情報を掲載しております。
お問い合わせにつきましては発表元企業までお願いいたします。

プレスリリース・イベント情報を登録するには？

御社のプレスリリース・イベント情報を登録するには、ZDNet Japan企業情報センターサービスへのお申し込みをいただく必要がございます。詳しくは以下のページをご覧ください。

企業情報センターサービスの紹介

企業情報センターにログインする

PR | EDR/XDRを導入しても人材は？運用をアウトソースした成功例

PR | 新プロジェクトや新規事業担当者の声を届ける「BTW」

デジタル製品主要記事

- ⑦ オーディオテクニカ、置き忘れをイヤホンがお知らせ--重低音完全ワイヤレスに新モデル
- ⑦ アップル、次期「Vision Pro」の開発を中断し安価なモデルに注力か
- ⑦ 「iOS 18」、PCの「Chrome」などでも「Apple Pay」が利用可能に

もっと見る

ZDNET Japan 注目ヘッドライン

⑦ KADOKAWAのシステム障害 原因はランサムウェアを含む大規模攻撃と発表

このサイトでは、利用状況の把握や広告配信などのために、Cookieなどを使用してアクセスデータを取得・利用しています。これ以降ページを遷移した場合、Cookieなどの設定や使用に同意したことになります。
Cookieなどの設定や使用の詳細、オプトアウトについては詳細をご覧ください。