

食品新聞

FOODEXで伊産トマト缶をPR 料理家の貝谷氏「トマト味噌ドレ」実演

2025年3月21日



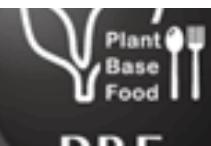
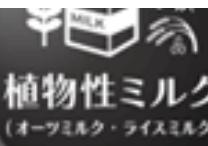
「トマト味噌ドレッシング」を調理する貝谷郁子氏

イタリアのトマト保存加工企業で構成するイタリア野菜（と、国内でイタリア産のトマト保存食品を推奨するキヤ・Gold From Europe）」を展開している。その一環としてブース出展し、併設キッチンにてイタリア人のヴィヴ・氏がレッドゴールドトマトを使った日替わり料理を実演をアピールした。

貝谷氏の試食メニューは「トマト味噌ドレッシング」。一ミーなドレッシング。小さなフライパンにオリーブオーニажませ、火を止めて米酢と胡椒を加える。これをボウルに混ぜればできあがり。塩分が少なめな味噌なら、塩入り、ブロッコリーやカリフラワー、ジャガイモ、パン、卵、ソース、「イタリア料理に使う野菜を柔らかく茹でたほうがいい」との一言を加えて試食を勧めた。

レッドゴールドフロムヨーロッパのジャパンチームの宮口香保里氏は「イタリア産のトマトは、太陽の恵みでたっぷり受けた完熟トマトを缶詰や瓶に閉じ込めた本格的な高品質のトマトを使用。収穫後24時間以内に缶瓶に充填して出荷しているので、新鮮で甘くて味が濃いのが特徴。リコピンもたっぷり含まれているので、健康にも最適」とPRした。





EX PLANT-BASED FOOD

食品加工適正の高い

「EX-OAT」

(オーツ麦の α 化粉末)