

# 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（Gold From Europe）」を展開している。その一環としてにブース出展し、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」。クリーミーなドレッシング。小さなフライパンにオリーブオイルになじませ、火を止めて米酢と胡椒を加える。これをボウに入れて混ぜればできあがり。塩分が少なめな味噌なら、塩り、ブロッコリーやカリフラワー、ジャガイモ、パン、糸し、「イタリア料理に使う野菜を柔らかく茹でたほうが味では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や健康にも最適」とPRした。





植物性ミルク  
(オーツミルク・ライスミルク)

Plant  
Base  
Food  
PBF

SDGs

GLUTEN FREE  
グルテン  
フリー

クリーン  
ラベル

アップ  
サイクル

**EX PLANT-BASED FOOD**

食品加工適正の高い

**「EX-OAT」**

(オーツ麦の  $\alpha$  化粉末)