

食品新聞

イタリア野菜保存食品産業協会 首都圏10店舗 で伊産トマト缶調理 腕を振るう伊・和・洋・ 韓のシェフ

2025年3月11日



店内に設置された自慢の白い石窯

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保存食品産業協会（ANICAV）は、EUの経済協力のもと、安全でおいしく高品質の100%欧州、イタリア産トマト保存食品を推奨する「レッドゴールドフロムヨーロッパ（Red Gold From Europe）」を展開している。その一環として首都圏10店舗で、プレス関係者を対象に試食会を開催した。イタリアンのほか、和・洋・韓のシェフがレッドゴールドフロムヨーロッパのトマト製品を使ったメニューを披露。欧州産、イタリア産トマトのおいしさや利便性、汎用性、日本食との相性によさをアピールした。

10店舗のひとつで、薪窯で焼く本格ナポリピッツァが名物のピッツェリア バール トリコ（PIZZERIA & BAR TRICO）船橋店も早くからイタリア産のトマト缶を使用。店内の白い石窯で焼き上げる本格ナポリピッツァが自慢のカジュアルな店だ。オリジナルの粉を使用した本格ナポリピッツァは人気のマルゲリータをはじめとするスタンダードな約10種類のメニューを用意。イタリアンシェフによる前菜や、合わせて堪能できるワインも30種類ほど豊富に揃えている。



種類豊富な本格ナポリピッツア

チェリートマトとパッサーダ。パスタ料理に使う場合は鍋で煮詰めて塩を振り、1日寝かせ、パスタをつくる際はニンニクのみじん切りとオリーブオイルで香りをつけ、ここにみじん切りにしたオレガノを少々加え、ここにトマトソースを入れて、少々バターを加えてパスタと合わせる。

イタリア産のトマト缶詰の印象について、同店の伊藤公洋シェフは「メーカーと季節により、酸っぱいロットや甘いロット。それに天候にも左右され、バラツキがある。そこで店内で調理する場合は砂糖や調味料を加えたりして調整する」とし、このさじ加減がシェフの腕のみせどころのようだ。



アピ株式会社

-  植物性ミルク
(オーツミルク・ライスミルク)
-  PBF
Plant Base Food
-  SDGs
-  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

天然のすっきりとした甘さの
「OAT糖化液」
(オーツ麦の糖化液)

無料サンプルはこちらから

※業務用原料の為、一般消費者の方はご遠慮願います



新年号は豪華44ページ