



伝統的な和食や洋風料理と何でもこなす、便利で美味しい
ヨーロッパ産トマト缶で、新年のお祝いをより素晴らしく！

2025年12月29日 イタリア/ナポリ

新年を迎える日本では、心があたたまり笑顔になる、ボリュームたっぷりで風味豊かな料理でお祝いするのを、誰もが楽しみにしています。トマト缶は、伝統的な日本料理や世界中の料理からインスパイアされた、美味しく健康的でクリエイティブなレシピを作る便利な方法として、益々人気が高まっているパントリーの食材です。

EU（ヨーロッパ連合）とイタリアのトマト缶は、人工添加物を使わずに加工され、缶に詰められますので、ナチュラルで新鮮な味わいが保証されています。ほっとするスープからモダンなフュージョン料理まで、多用途に使えるため、さまざまな新年の料理に最適です。トマト缶を取り入れることで、調理が簡単になるだけでなく、お祝いの料理に奥深さと豊かさを加えてくれます。

下記は、味噌のうま味とトマトの鮮やかな酸味を融合させた、シンプルながら風味豊かな新年のレシピです。新たな年の始まりを祝うのに最適な一品です。

トマトと味噌のクリアスープ

材料 4 人分：

皮むきホールトマト 1 缶

だし汁又は野菜のスープストック 3 カップ

味噌 大匙 2

刻んだ青ネギ 1 本

絹ごし豆腐（さいの目切り） ½ カップ

ごま油 小匙1

ほうれん草又は水菜（お好みで）

塩コショウ 適宜

作り方:



鍋に出汁又は野菜のスープストックを入れ、優しくかき混ぜる。そこへトマト缶を加え、約5分かき混ぜる。

小さなボウルに味噌を入れ、そこにおたま一杯の出汁又はスープストックを加えて溶いたら鍋に戻し、優しくかき混ぜる。

そこにさいの目切りした豆腐と葉物（お好みで）を入れ、火が通るまでさらに2～3分かき混ぜる。ごま油をたらし、必要であれば塩コショウで味を整える。

刻んだ青ネギを飾り、温かいうちに食卓へ。



ANICAV (イタリア野菜保存食品産業協会)が、欧州連合との共同出資により展開中の、イタリア産トマト保存食品の日本への輸出及び消費拡大を目指すキャンペーン「レッドゴールドトマトフロムヨーロッパ/ヨーロッパ産レッドゴールドトマト」の華やかで美味しい、真っ赤なトマトと共に、ホリデーシーズンをお過ごしください。

レッドゴールドフロムヨーロッパについての更なる情報は、公式サイト<https://redgoldfromeurope.jp> をご覧になるか、下記のSNSアカウントをフォローしてください。

Facebook: <https://www.facebook.com/redgoldjapan>

Instagram: <https://www.instagram.com/redgoldjp/>

X: <https://x.com/RedGoldJapan1>

RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



YouTube: <https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropejp>

メディア向け連絡先: k.miyaguchi@redgoldfromeurope.com



www.redgoldfromeurope.jp



Co-funded by the
European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Follow us on    

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.