

Trend Menu

【テーマ】
テイクアウト
メニュー

アメリカ料理研究家
中條青さん考案

アメリカ料理研究家中條青さんおすすめ!ハウス食品業務用製品を使った見映えのするトレンドテイクアウトメニュー



アメリカ料理
研究家

中條 A O I 青 CHUJO

ホテル、レストランでフレンチを中心に経験を積む。サンフランシスコを訪れた際に出会った料理、食材に衝撃をうけ、カリフォルニア料理に夢中に。現在は企業やレストランなどのメニュー開発業務や、料理教室にてカリフォルニア料理の素晴らしさを伝えている。ハーブやスパイスを使い、素材を生かしたシンプルな料理や色彩豊かな盛りつけに定評あり。

■2013年 アメリカ大使館 農産物貿易事務所 主催

「第1回ユナイテッド・テイスト・オブ・アメリカ シェフコンテスト」TOP10入り

提案1

アロス・コン・ポヨ ～ペルー風パエリア～

【トレンドポイント】

アメリカで人気の南米お米料理をカレーでアレンジ



【使用製品】
160g
ジャワカレー
ドライカレー



鶏ひき肉と炒め玉ねぎを煮込み、ブラックペパーの辛みとカルダモンのさわやかな香りで仕上げたドライカレー

中條さんの コメント

スペイン語で、アロス=米、コン=~と一緒に、ポヨ=鶏の意味。ペルーのスパイシーなチキンの炊き込みごはん、パクチーをたっぷり使うのが特徴です。ペルー料理は世界で最も美食を楽しめる国として、ワールド・トラベル・アワード「世界最優秀グルメ観光地賞」を2019年まで8年連続受賞、アメリカや欧米でも人気は高いです。日本人にもなじみやすいお米を使った新感覚の料理で、パクチー好きにはたまらない一品です!

ジャワカレードライカレー使用ポイント

本場はスパイスを使いますが、ジャワカレードライカレーを使うことで簡単にさわやかですっきりとしたスパイスの風味を出すことができます。

提案2

フレンチディップサンドイッチ

【トレンドポイント】

アメリカで長く愛されているグルメサンドを再現



【使用製品】
200g
洋食倶楽部
ワイン香る
デミグラスソース



牛肉と玉ねぎの旨みをベースに、赤ワインとブラウンルウ、乳製品をきかせて濃厚な味わいに仕上げたデミグラスソース

中條さんの コメント

ロサンゼルス発祥のサンドイッチで、ローストしたビーフを挟んだパン（フレンチロールやバケット）を、肉を焼いた時に肉汁を使ったグレイビーソースにディップして食べるグルメサンドです。フレンチディップ発祥店は100年以上の歴史があり、アメリカのほとんどの都市にはフレンチディップの美味しいお店があります。近年、肉ブームの日本でもおすすめです。

ワイン香るデミグラスソース使用ポイント

ワイン香るデミグラスソースにインスタントのオニオンスープ（と隠し味にしょうゆ）を加えるだけで非常に本場に近い味わいになります。さらりとした粘性はディップして食べるソースに最適です。

Trend Menu

[テーマ]
テイクアウト
メニュー



アメリカ料理研究家
中條青さん考案

アメリカ料理研究家中條青さんおすすめ!ハウス食品業務用製品を使った見映えのするトレンドテイクアウトメニュー

Recipe

提案1

アロス・コン・ポヨ ~ペルー風パエリア~



材料【4食分】

ハウス 160g ジャワカレードライカレー	1袋
米	2合
鶏肉 (もも・8切れ)	500g
玉ねぎ (1cm角)	120g
にんにく (すりおろし)	10g
パクチー (根・茎・葉・みじん切り)	70g
チキンブイヨン (粉末)	8g
ビール	300g
オリーブ油	適量
塩	適量
A GABAN® ホワイトペッパー パウダー	適量
GABAN® クミン パウダー	小さじ1
赤パプリカ (7~8mm角)	80g
B グリーンピース (冷凍・解凍したもの)	70g
GABAN® クミン パウダー	小さじ2
GABAN® チリパウダー	小さじ1
レモン (くし形)	4切れ
パクチー (生葉トッピング用)	適量

作り方

- 米は洗って、ザルにあげて水気を切っておく。
- 鶏肉に**A**をすり込み、1~2時間冷蔵庫でなじませておく。
- 鍋にオリーブ油を熱し、**2**の鶏肉を皮目から焼いていく。濃いきつね色にパリッとなるまで焼いたら裏返して軽く焼き取り出しておく。
- 3**の鍋に玉ねぎ、にんにくを加え、玉ねぎが透き通るくらいまで炒めたら、**1**の米を加えて全体に油がなじむ程度に軽く炒める。
- ビール、「ハウス ジャワカレードライカレー」、パクチー、チキンブイヨンを加えて混ぜ合わせ、沸騰したら**3**の鶏肉を加えてふたをし、弱火で15分程度炊く。(様子を見て時間は調節する)
- 炊き上がったから火から下ろし、10~15分蒸らす。
- 鶏肉をいったん取り出し、**B**を加えて全体に混ぜ合わせる。鶏肉を戻してふたをし、さらに5~6分程度蒸らす。
- 容器に**7**を盛り、レモンとパクチーの葉を添える。

提案2

フレンチディップサンドイッチ



材料【5食分】

【グレイビーソース】	
ハウス 200g 洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース	1袋
オニオンコンソメスープ	300g
しょうゆ	小さじ1/2
【オニオンソテー】	
玉ねぎ (1cm幅スライス)	500g
塩	少々
GABAN® ホワイトペッパー パウダー	少々
オリーブ油	適量
バター (食塩不使用)	20g
ソフトフランス (約18cm)	1本/食
ローストビーフ	60g/食
ミックスチーズ	20g/食
ピクルス (スライス)	20g/食
フライドポテト	適量

作り方

【グレイビーソース】

- 鍋に「ハウス ワイン香るデミグラスソース」とオニオンコンソメスープ、しょうゆを入れてよく混ぜ合わせて火にかけ、ひと煮立ちさせておく。

【オニオンソテー】

- フライパンにオリーブ油を熱し、玉ねぎを炒め、塩・ホワイトペッパーで調味し、きつね色になり甘みが出るくらいまでじっくりと炒める。最後にバターを加えて軽く炒め、香りづけしておく。

【仕上げ盛りつけ】

- ソフトフランスを横半分に切り込みを入れ、断面にバター(分量外)をぬり、チーズを片面(上側)に乗せてチーズが溶けるまでオープンまたはトースターで焼く。
- 1**にオニオンソテー、ピクルスを乗せ、ローストビーフをグレイビーソースに漬らせてパンにはさむ。(パンの断面にグレイビーソースが少し染みるように)
- 容器にフライドポテトと共に盛りつけ、別容器にグレイビーソースを注ぎ入れて添える。