

「野菜のヴェルテソース たまねぎ」2に対して西京味噌1を混ぜ合わせた甘口ソースに、ハーブを加えパンチのある味に仕上げました。



鶏もも肉と山芋の香草パン粉焼  
～たまねぎ miso のヴェルテソース～

スノーマン  
野菜のヴェルテソース  
たまねぎ



玉ねぎとホロ葱の甘味とうま味を引き出したソース。煮込み料理や卵料理のコク出しとしても利用できる。

「野菜のヴェルテソース マッシュルーム」はハンバーグだけでなく、どんな肉にも合います。ソースを肉汁や温玉と混ぜる食べ方も楽しめます。



熟成牛ハンバーグ  
～筍と温玉、マッシュルームのヴェルテソース～

スノーマン  
野菜のヴェルテソース  
マッシュルーム



マッシュルームをベースにししいたげとポルチーニを加え、芳醇なきのこの香りのソースに仕上げた。

野菜のヴェルテソースを使った料理レシピはこちら



「味が濃厚で旨みがあるので、味付けのために調味料を足さなくても仕上げる事ができます。しかも、食材の味を邪魔せずに料理を引き立ててくれるので使いやすいです。ソースにとろみがあるので、牛乳や水を足してスープにしたり、調味料を加えてバーニャカウダにする。また、皿に絵を描くように、盛り付けに使うこともできるので便利です。」

野菜のヴェルテソースは、肉料理だけでなく魚介類とも相性がいい。3種類と味のバリエーションがあるので、レシピのアイデアも広がる。ソースの色やなめらかさを活かしたメニュー開発に役立つに違いない。

「仕込みの時間を省くことができるうえに、野菜のヴェルテソースならでは、本格的で価値の高いランチを作ることができます」と、船越氏は語る。

【お問い合わせ】  
キューピー株式会社 フードサービス本部 TEL:03-3486-3062 東京都渋谷区渋谷1-4-13 <https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

海老と菜の花のジェノベーゼパスタ  
～彩り鮮やかな赤パプリカのソース～



船越元太シェフ

「野菜のヴェルテソース 赤パプリカ」の鮮やかな色を損なわないように、軽く火を通して使うのがポイントです。ソースが濃厚なのでバターなど余計な調味料を足す必要もありません。



材料 (1人分)

スノーマン 野菜のヴェルテソース 赤パプリカ…150g 自家製ジェノベーゼ…20g  
ニンニク(粗みじん切り)…20g パスタ(生麺)…130g  
菜花(つぼみと茎に切り分ける)…3本分 パルメザンチーズ、E.X.V.オリーブオイル、  
むきエビ…6尾 塩、黒胡椒…各適量

作り方

- フライパンにE.X.V.オリーブオイルをひき、香りが立つまで中火でニンニクを炒める。エビを入れて軽くソテーする。スノーマン 野菜のヴェルテソース 赤パプリカを加え、火を通してから塩、黒胡椒で味を整える。
- 鍋で湯を沸かし塩を加える。パスタと菜花の茎を入れて約2分茹でる。その間に菜花のつぼみを180℃の油で30秒、素揚げにする。
- パスタと菜花の茎を①に加える。弱火でソースと合わせ、器に盛る。上に素揚げした菜花のつぼみをのせる。自家製ジェノベーゼを少量のE.X.V.オリーブオイルでのばし、パスタのまわりにあしらう。パルメザンチーズを削りかけて提供する。

赤パプリカの鮮やかな色合いを活かしたソース。ていねいにソテーし、野菜の青臭さのないフルーティーな甘さが特長。



キューピー

野菜のヴェルテソースでつくる  
手軽で本格的!! 高価値ランチ

炭火イタリアン Azzurro520+Caffe  
江戸川区西葛西6-13-11第5室橋ビルB1F



2014年にオープンしたイタリアンバル。炭火で焼き上げる肉料理や旬の野菜を使った斬新な創作料理が人気。和の食材を加えたソースが絶妙だ。

人手不足が続く飲食店にとって忙しいランチの省力化は大きな課題。キューピー株式のスノーマン 野菜のヴェルテソースは、手軽に本格的な味わいのソースが提供できる商品。このソースを使ったランチレシピを、人気バル業態「炭火イタリアン Azzurro520+Caffe」の料理長・船越氏に作っていただきました。