



伊勢志摩サミット開催記念！

三重うまいもんフェア

～三重の幸を堪能しよう！～

●●三重県食材 PR 試食会●●

●●シェフ紹介 (敬称略) ●●



Brasserie & Wine cafe Buzz

井上 慎二 イノウエ シンジ

1980年佐賀県生まれ。福岡の調理師専門学校卒業後、東京のフレンチレストランでの修行後渡仏し、星付きレストランで技術を習得。帰国後、2010年ブラスリー&ワインカフェ バズ梅田店のオープニングスタッフとして参加。2012年4月同店料理長に就任。生産者の想いのある食材を、親しみやすいフレンチとして高度な技術と繊細さを最大限に生かし楽しい皿を表現する料理人。



pizzeria & bar Mano-e-Mano

的場 篤志 マトバ アツシ

1985年岡山県生まれ。大阪の老舗イタリアンレストラン「ダ ジュンジーノ」勤務を経て、2011年渡伊。ピエモンテ「リストランテピノッキオ」などで修業を積む。2012年より「Mano-e-Mano」へ、イタリアでの経験を活かし、野菜にフォーカスした旬産旬消をテーマに、日本の郷土の食材、調理法を駆使しクロスオーバーな料理を生み出す。



OSTERIA AL CORALLO

塩野 裕祐 シオノ ユウスケ

1984年三重県鳥羽市生まれ。高校生のときにアルバイトをしていたホテルのシェフに憧れてこの道へ。好きだったイタリアンのシェフを目指す。辻調理師専門学校を卒業後、【ハイアットリージェンシー大阪】を経て、イタリアへ渡る。シチリア島とトレンティーノ・アルト・アディジェ州で修業をし、帰国後、大阪の人気店【スペッコ】で腕を磨く。2014年、独立。一流店で培った確かな技術で、三重県産の食材をふんだんに使用して、自身が感激した本場の味わいなどを提供している。

伊賀牛のロースト 牛蒡のソース ポムリヨネーズ添え



Recipe

材料（4人前）

伊賀牛	400g	三重
ゴボウピューレ	150g	カゴメ
スモールポテト	200g	カゴメ
オニオンソテー50 ｽﾗｲｽ	100g	カゴメ
ゴボウ	20g	
パセリ	少々	
マスタードスプラウト	少々	
付け合せ		
マイクロリーフ	適量	
シェリーヴィネガー	50cc	
グラニュー糖	20g	
フルールドセル	少々	

作り方

- ①伊賀牛は塩を振ってロースト。
- ②<ゴボウソース>鍋にグラニュー糖を入れ火にかけキャラメリゼさせ、シェリー酢を入れ、煮詰める。
- ③②が煮詰まったらゴボウピューレを入れ火にかけ、味を調える。
- ④<ポムリヨネーズ>スモールポテトを油で揚げ、鍋に移してオニオンソテーを加え、弱火にかけながら絡ませ、塩、黒胡椒で調味。
- ⑤ゴボウを細長くカットし、素揚げで乾燥させる。
- ⑥<盛り付け>皿にポムリヨネーズ、付け合せを乗せ、カットした牛肉を並べ、フルールドセルを振る。ゴボウソースをかけ、ゴボウフリット、マスタードスプラウト、マイクロリーフをあしらう。



Buzz
Brasserie & Wine café

大阪市北区小松原町 2-4

大阪富国生命ビル 1 階

☎ 06-6363-2411

熊野地鶏もも肉と洞窟きのこの猟師風煮込み〜カチャトーラ〜



Recipe

材料（4人前）

熊野地鶏もも肉	2枚	三重
洞窟きのこミックス	100g	三重
ダイストマトソース	80cc	カゴメ
ニンニク	1片	
ローズマリー	適量	
アンチョビ	5g	
ケイパー	5g	
オリーブ	5g	
イタリアンパセリ	適量	
白ワイン	60cc	
EXバージンオイル	40cc	
塩コショウ	適量	

作り方

- ①鶏に塩コショウをして皮面から弱火で焼く。
- ②ニンニク、ローズマリー、アンチョビを炒め、白ワインを加え煮詰める。
- ③炒めたキノコ、ダイストマトソース、ケイパー、オリーブを加え煮込む。
- ④鶏肉が柔らかくなったらEXバージンオイル、イタリアンパセリを加え仕上げる。
- ⑤盛り付ける。

Mano-e-Mano
pizzeria & bar

大阪市北区中之島 2-3-18

中之島フェスティバルプラザ B1 階

☎06-4708-3517



Recipe

材料（1人前）

三重県産 鹿挽肉	100g	三重
冷凍オニオンソテーD30	50g	カゴメ
ホールトマト（加パニャ州産）	150g	カゴメ
ニンニク	1片	
ローリエ	1枚	
赤ワイン	100cc	
ナツメグ	少々	
生ハム 端肉	10g	
黒胡椒	適量	
パルミジャーノレッジャーノ	適量	
オリーブオイル	適量	

ほうれん草のスパッツェレ

冷凍国産ほうれん草ピューレ 150g **カゴメ**

強力粉 200g 卵 1個 生乳 75cc 塩少々

カボチャのスパッツェレ

冷凍国産カボチャピューレ 150g **カゴメ**

強力粉 150g 卵 1個 生乳 75cc 塩少々

作り方

鹿肉ボロネーゼソース

①鍋にオリーブオイルを入れ、細かく切ったニンニク、生ハム端肉を炒め、脂が溶け出したら冷凍オニオンソテーを入れる。

②フライパンでソテーした鹿挽肉を入れて、赤ワインを入れ、アルコール分を飛ばし①の鍋に入れる。

③ホールトマト缶を入れ、ローリエ、黒胡椒、塩、ナツメグを入れてトマトを軽く潰しながら煮込む。

スパッツェレ

①材料全てをボールに入れ、ピーターでしっかり混ぜる。

②鍋に湯を沸かして塩を入れ、スパッツェレ専用の器具で沸いた湯にパスタ生地をすりおろして入れ、浮いてきたパスタをすくい取り、ざるで上げる。

仕上げ

①鍋にボロネーゼソースを温める。

②別鍋にニンニク、オリーブオイル、バター、セージを入れ、茹で汁を入れ、スパッツェレを入れ和える。

③盛り付けて、上からパルミジャーノレッジャーノをかける。

大阪府中央区久太郎町 4-2-5

☎ 06-6210-3314



松阪豚ときのこのポークチャップ



Recipe

材料（4人前）

松阪豚ロース肉(1cm厚さ) 4枚 **三重**

塩 少々

こしょう 少々

小麦粉 適宜

玉ねぎ 1/2個

しめじ・エリンギ 各50g

サラダ油 大さじ1

(A)

トマトケチャップ 大さじ5 **カゴメ**

醸熟ソース ウスター 大さじ2 **カゴメ**

しょうゆ 大さじ1/2~1

酒 大さじ3

作り方

- ①豚肉は筋切りをして、包丁の背などで軽くたたき、塩・こしょうをして薄く小麦粉をつける。玉ねぎは薄切り、エリンギは2つに切って薄切りにする。しめじは小房に分ける。
- ②フライパンに油を熱し、豚肉を入れてゆすりながら強火で両面を焼き、弱火にして3~4分、中までゆっくりと火を通し、取り出す。
- ③余分な油を拭き、玉ねぎときのこを入れ炒め、肉を戻し、(A)を加えて全体にからめる。

阪急OASIS
みんなで創る あなたの市場

KAGOME
自然を、おいしく、楽しく。

阪急オアシス×カゴメ コラボメニュー