料理研究家
森崎 友紀さんオススメ！

# おたメシレシピ！

トマトコーポレーション スイートチリソース（320g）

**安くて、おいしい――。こうした理由から、トマトコーポレーションの商品が人気となっています。そこで、テレビや雑誌で活躍中の料理研究家・森崎友紀さんに、調味料選びのポイントと『スイートチリソース』を使った簡単レジピを紹介してもらいました。**

## 調味料選びで大切なのは自分の舌で確かめること

新しい味、新しいレシピをご紹介する時は、いつもワクワクします。私はいろんな媒体や料理教室で新しいレシピを発信していますが、モットーの一つにしているのは「簡単に」ということ。調味料に関しては「塩・胡椒は適宜」が基本で、これは感覚が重要です。

調味料選びの際は、実際に使ってみて、その味を確かめることが最も大切ですね。食に興味を持ち、おいしいものをたくさん食べて自分の舌を鍛えると、おいしさの発見につながります。

『スイートチリソース』を知ったのは4、5年前のこと。もともとアジア料理が好きで、さまざまなチリソースを試していました。そんな中、10種類ぐらい使ってみて同商品が一番おいしいと思ったんです。

ポイントは程よいピリ辛感と優しい甘さ、そして本場の味。ベトナム料理のチキンライスに使ってからとても気に入り、ずっと愛用しています。トマトコーポレーションさんには、今後も安くておいしい商品を提供していただきたいですね。

料理研究家 森崎 友紀さん

管理栄養士・野菜ソムリエ・中医薬膳指導員の経験を生かし、初心者でも楽しめる各国のレシピや「アンチエイジング」「ダイエット」の簡単レシピを考案、身近な食材でお洒落な食卓を演出する。各種イベントの講師やメニュー開発なども手がけ、テレビや雑誌など、各種メディアで幅広く活躍中。

## スパイシーナシゴレン 海老せん添え

**ピリ辛のスイートチリソースを使って本格エスニック料理をご家庭で！**

◎材料（4人分）
ご飯：800g、たまねぎ：1個、ひき肉：200g
むきエビ：200g、オリーブオイル：大さじ4
ニンニクみじん切り：小さじ1
レタス・プチトマト・きゅうり：適量
卵：4個、塩：適宜
海老せん：適宜
☆調味料
トマトケチャップ ・オイスターソース：各大さじ2
醤油・ガラムマサラ・スイートチリソース：各大さじ1

①たまねぎはみじん切り、きゅうりは斜め薄切り、レタスは適当な大きさにちぎって、水気を切る。
②☆調味料の材料を混ぜ合わせておく。
③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて弱火にかけ、香りがたってきたら、みじん切りにしたたまねぎを加えて、しんなりとするまで炒め、ひき肉、むき エビを加えて、火が通るまで炒める。
④ご飯を加えて炒め合わせ、混ぜておいた☆調味料をまわし入れる。
⑤付け合せの目玉焼き（半熟）を4つ作る。
⑥皿に盛り、上に目玉焼きをのせ、レタス、きゅうり、プチトマト、海老せんを添える。

## トマトコーポレーションの食材でカンタンレシピ

粒入りマスタード 90g

オイルサーディン 箱入り 120g（固形量90g）

### 鶏のマスタード照り焼き

◎材料（2人分）
鶏胸肉：2枚（約400g）
たれ
- 粒入りマスタード：大さじ2
- 砂糖・醤油：大さじ1
- 白ワイン：大さじ1
- 水：大さじ3

オリーブオイル：大さじ1/2、ニンニクみじん切り：小さじ1/2
パセリみじん切り：適宜、塩・コショウ・小麦粉：適宜

①鶏肉は皮目の方にフォークで刺して穴をあけ、塩・コショウをかけ、薄く小麦粉をまぶしておく。
②フライパンにオリーブオイルとニンニクのみじん切りを入れて中火にかけ、香りがたってきたらフライパンに鶏肉の皮目を下にして並べ3分ほど焼く。皮目がキツネ色にかりっと焼けたら裏返し、たれを回しかけフタをしたら弱火で5分ほど蒸し焼きにする。
③フタを取り、ときどき鶏肉を返しながら、強めの中火で汁気が1/2くらいになるまで焼く。皿に盛り、上にパセリを散らす。

### オイルサーディン丼

◎材料（2人分）
オイルサーディン：1缶
醤油：小さじ1
オリーブオイル：大さじ1
ニンニク：適宜
ねぎ：適宜
ご飯：適宜
ブラックペッパー：適宜

①フライパンにオリーブオイル、お好みでニンニクを入れて熱し、オイルサーディンを並べてソテーする。
②両面に火が通ってきたら、醤油を回しかけ、ご飯にのせて盛り付ける。お好みでねぎ、ブラックペッパーをかける。

～販売元に聴く、商品開発のヒミツ～

# 世界各地から厳選の食材をロープライスでお届けする

株式会社トマトコーポレーション
代表取締役 **岡本 誠司**氏

### 高級食材が100円！驚きと感動を食卓へ

「えっ、これが100円?!」という驚きと感動のある商品をご提供することが私たちの基本です。カニ缶、アンチョビ、オイルサーディンといった世界各地の名産品や調味料を日本人好みにアレンジし、本当に良い商品を安くお届けする。つまり、各国の食品をそのまま輸入するのではなく、現地メーカーと打ち合わせを重ねて、味はもちろん、容器のデザイン、容量まで、日本の嗜好に合った商品を開発しています。したがって、販売する商品にはすべて「Tomato Corporation」のブランドを付けています。

このように、私たちはいつも「メーカー意識を持つ食品輸入会社」として、歩みを進めてきました。何度も現地に足を運び、徹底したメーカー意識で取り組んでこそ、品質・価格とも、真に喜ばれる商品づくりが可能となるのです。

### カニ缶のヒットで成長 現在は50品目を販売

国内初の「100円カニ缶」を発売したのは2003年のこと。東京の100円ショップの店長から「缶詰はよく売れているが、カニ缶はまだない」と聞き、商品開発を決めました。世界のあちこちを探し歩いて、タイ産のワタリガニに出合い、独自のレシピによる商品開発に成功。発売2カ月で45万個を売り上げる大ヒット商品になりました。

これを皮切りに、高級魚介類、各種ソース類、岩塩、黒砂糖、マスタード、粉チーズ、オリーブオイル、ワインなどを発売、現在約50品目を手掛けています。100円ショップや食品スーパーで売り上げを伸ばしてきましたが、近年は「安全・安心」をコンセプトとする各地の生協（コープ）への納入品目も増加。今後も新しい商品のご提案、販路の拡大に力を注ぎ、日本の食卓に笑顔を届け続けたいと考えています。

カニ缶 70g（固形量43g）

## 消費者の声

**おいしいだけでなく、見た目も贅沢な一品に** 多田さん（宮城県・会社員）

妻と共働きゆえ、帰宅が遅くなる日などは、オイルサーディンにマヨネーズをかけ、レンジで温めるだけでちょっとした酒の肴に。サラダに盛り付けるだけでもおいしく、見た目も贅沢な一品になりますね。

**朝食は、ちょっとゴージャスなピザトースト** 宮川さん（東京都・主婦）

パスタ＆ピザソース（トマト＆バジル）は我が家の定番ソース。朝食のトーストに塗り、スライスしたオニオンとチーズを乗せて、ちょっとゴージャスなピザトーストにしています。もちろん味は折り紙付きです。

**少しの量でコクが出るオイスターソースを愛用** 村上さん（福岡県・主婦）

オイスターソースとお料理用トマトを利用しています。オイスターソースは、チンジャオロースや八宝菜、焼きそばに使用。少し入れるだけでコクがでるし価格の割においしいので常に買い置きしてあります。