

アメリカンキュイジーヌ

トレンド キーワード

TREND KEYWORD

日本の食トレンドに大きな影響を与えているアメリカンキュイジーヌ。

食材へのこだわり、健康・環境への意識、

スパイスを多用するエスニック料理などが今のトレンドです。

2020年に向けて、日本の食トレンドにもアメリカの影響がみられます。

料理研究家の小枝絵麻先生に、今、注目される食のキーワードを

ピックアップしてご提案頂きました。

ストーリー
ジェニック

時 短

ヴィーガン

パン 飲み



今号のメニュー開発

料理研究家

小枝 絵麻 氏

Ema Koeda

1978年テヘラン生まれ。ニューヨークで高校までを過ごし、大学入学の為に日本に帰国。上智大学比較文化学部を卒業後、レストラン企画やメニュープランニングなどのフードビジネスの世界で活躍。2004年、念願の米国CIA(カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ)グレイストーン校に留学。2005年から国内外のレストランやプロモーションイベントの料理開発を行う。2007年より、アメリカ大使館農産物貿易事務所の専任シェフとして、米国輸入食材を使ったメニュー開発などを行う。

ストーリー
ジェニック

ハムには黒オリーブが基本の組み合わせ。

ホースラディッシュソースがアクセント！

ニューオーリンズ サンド

Muffuletta Sandwich

ムファレッタは、ニューオーリンズのイタリア移民が考案したオリーブとハム・チーズを挟んだ大型サンドイッチ。最近ではNYやロスのレストランやデリで進化したムファレッタが高級サンドイッチとして人気です。ムファレッタの具は、生野菜と加工食品を組み合わせることによって味わいに深みが出ます。

S=O スライスライブオリーブ 4号缶
(固形量:184g)

便利なスライスカットは、このままサンドイッチの具として便利です。



S=O スライスハラペーニョペッパー 540g
(固形量:310g)

すっきりとした辛さがサンドイッチのアクセントになります。



カレティージャ ピキージョピメント 185g缶
(固形量:150g)

濃い赤色と甘味が特徴のピメントです。生の赤ピーマンの苦味や青臭さが無く、他の食材と組み合わせやすいのが特徴。



S=O ホースラディッシュソース 230g瓶

ホースラディッシュ、きゅうり、ガーリックなど数種の食材を組み合わせたソースです。甘味のあるパンのスプレッドとして、またハム、チーズとの相性ぴったりです。



オリーブサルサの ケールサラダ

Olive Salsa With Kale

材料を全てボウルで合わせるだけのオリーブサルサです。甘味、酸味、食感がバランス良く、飽きのこない味わいです。ひよこ豆などを使ってヴィーガンサラダにするときはオリーブの量を1.5倍に増やして、味にメリハリを出します。サラダの他、グリルした肉、魚料理に添えてもよし、サンドイッチの具にもぴったりです。

リンゼイ ピテット
グリーンライブオリーブ4号缶(固形量:170g)

ケールやセロリなど野菜に合わせるときはグリーンライブオリーブが相性ぴったり。ゴロゴロ感も美味しさの決め手です。



S=O サワークラウト2号缶(内容量:770g)

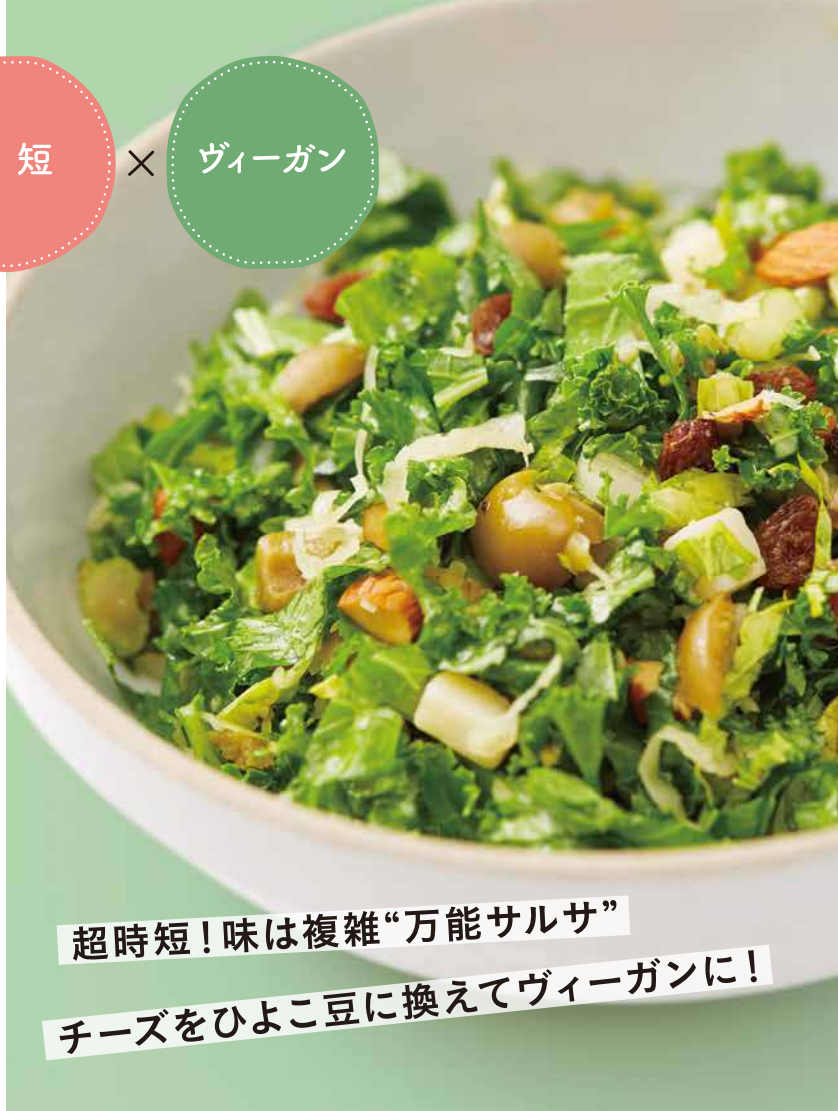
洗わずに、汁も絞り過ぎず使うのがコツ。乳酸発酵の適度な酸味と旨みがドレッシングになり、全体がまとまります。



時短

×

ヴィーガン



超時短! 味は複雑“万能サルサ”

チーズをひよこ豆に換えてヴィーガンに!



時短

×

パン飲み

オリーブスプレッド サンド

Olive Sandwich For Wine

パン人気が高まるなか、朝食やランチだけでなく、ワインとのペアリングを楽しむ“パン飲み”スタイルも定着しています。赤ワインを想わせる、黒のライブオリーブ、レーズン、クランベリー、タイム、コーヒーを組み合わせたスプレッドは、ワインの余韻が長く楽しめる味わいです。

S=O ピテットライブオリーブ 4号缶
(固形量:170g)

種抜きタイプのライブオリーブです。赤ワインには黒、白ワインには緑のオリーブが相性ぴったりです。



スプレッドの簡単作り置きで時短に!
肉料理に添えてもぴったり!

ヘルシーポケ丼

Poke Don Healthy

ハワイで人気のポケ丼を、カリフォルニアスタイルのライスサラダ風にアレンジ。玄米にダイスライプオリーブを和えることで、自然な塩味が付き、付加価値もアップします。



S=O
ダイスライプオリーブ
4号缶
(内容量:383g)



S=O
サワークラウト
2号缶
(内容量:770g)

ストーリー
ジェニック



玄米とダイスライプオリーブが好相性！
サワークラウトを洋風ガリに！



ストーリー
ジェニック

スパイス オリーブスープ

Spiced Olive Soup

マレーシアのスープ料理、バクテーを洋風アレンジしました。鶏もも肉を使用し、スパイスを効かせてさっぱりと仕上げました。体の芯から温まる秋冬にぴったりな具沢山スープです。



S=O
サワークラウト
2号缶
(内容量:770g)



リンゼイ ビテット
グリーンライブオリーブ
4号缶
(固形量:170g)

バクテーにオリーブをプラスで洋風に！
サワークラウトの酸味がアクセント！

アンチョビー ミルクチキン

Anchovy Milk Chicken

アンチョビーソースと牛乳、にんにくのコンビネーション「バーニャカウダ」で鶏胸肉をしっとりとした味わいに。自然完熟のカラマタオリーブを使用することで高級感のある一品になりました。



S=O
パウチ
アンチョビーソース (2)
800gパウチ



S=O
カラマタオリーブ
ビテット 300g瓶
(固形量:170g)

ストーリー
ジェニック



アンチョビーソースでバーニャカウダも楽々！
アメリカで人気のカラマタオリーブがアクセント！

ご紹介したメニューの詳細と商品については、弊社担当までお気軽にお問合せください。

おいしさは、いつもオリジナル。
S-O 讃陽食品工業株式会社

●営業部 TEL.03(3288)1181 ●西日本営業支店 TEL.06(6300)1320

S=O NEWS 2019:第57号 編集・発行／讃陽食品工業株式会社 〒102-0076 東京都千代田区五番町4-16

www.so-food.co.jp/