

桃太郎トマトケチャップ 活用ガイド



★ナポリタン(1 人前)

- ① 塩を入れ、沸騰したらパスタ 100gを入れる。1~2 分早くあげる。
- ② オリーブオイル、ニンニク、玉ねぎスライスを炒め、角切りベーコンを加える。
- ③ 赤ワインを入れフランベする。
- ④ **井出トマト農園トマトケチャップ 80g**と**ゆで汁 50cc**を加え、アルデンテのパスタを加えてケチャップと汁を吸わせながら炒める。
- ⑤ 彩に野菜を添えて出来上がり。



★ペスカトーレ(2 人前)

材料:

有頭エビ 4 尾、アサリ 200g、ヤリイカ 1 匹、オリーブオイル大さじ 1、ニンニク 2 片、鷹の爪 1 本、白ワイン 100~120cc、トマト 2 個、ケチャップ大さじ 3、塩適量、胡椒適量、パスタ 180g、水茹でれる分、バジル



- ① アサリは殻を擦り合わせて洗い、エビは殻のまま背ワタをとる。ニンニクはみじん切り。鷹の爪は種を取る。トマトは湯むきして、半月状に切る。
- ② フライパンにオリーブオイル、ニンニク 鷹の爪を入れ、弱火にかける。
- ③ ニンニクの香りが出たらエビ、アサリ、ヤリイカ、トマト 1 個分を入れ、白ワインを入れ蓋をし、煮る。
- ④ アサリの殻が開いたら、火を止める。
- ⑤ トマトもう 1 個分と、塩小さじ 1 を加える。
- ⑥ 塩を入れ、沸騰したらパスタ 180gを入れる。1~2 分早くあげる。
- ⑦ 茹で上がったらフライパンに移し、4 と混ぜ、火にかける。塩加減を調整する。
- ⑧ 皿に盛り、お好みでバジルを乗せ、完成！

★オムライス

ライスと絡ませるケチャップは市販のケチャップがお勧めです。

上にかけるのは井出トマト農園のケチャップをお使いください。



★スクランブルエッグ

バターを溶かして卵を加えます。

井出トマト農園トマトケチャップを上にかけてお召し上がりください。

卵料理との相性がとっても良いケチャップです。

卵料理とよく合います

★野菜炒め

野菜炒めに 大さじ 1~2 を味付けの時に井出トマト農園ケチャップを加えて下さい。トマトのうま味が野菜のおいしさを引き立てます。

★ピザトースト

- ①6枚切り食パンに、井出トマト農園ケチャップ 大さじ 1.3 を塗る。
- ②ナチュラルチーズをたっぷりのせる。
- ③トースターで5分焼いたら出来上がり。



★トマトの麻婆豆腐(4人分)

トマト	2個	
絹ごし豆腐	1丁	
豚挽肉	200g	
長ネギ	1本	
しょうが	1片	
にんにく	1片	
サラダ油		大さじ2
鶏ガラスープ	50cc	
井出トマト農園 ケチャップ		大さじ3
しょうゆ		大さじ3
味噌		大さじ1
豆板醤		小さじ1.5
片栗粉		小さじ2
水		小さじ2
ごはん		丼4杯分



- ① トマトは湯むきして、大きめのザク切りにする。豆腐は 1.5 cm位のさいの目切りにし、さっと熱湯に通しておく。長ネギはみじん切り、にんにくとしょうがは皮をむいてみじん切りにする
- ② 鶏ガラスープにケチャップ、しょうゆ、味噌を混ぜておく
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、にんにく、しょうが、豆板醤、長ネギを入れて炒め、香りが出てきたら肉を加えて炒める
- ④ 肉に火が通ったら②とトマトと水気を切った豆腐を入れ、崩れないように混ぜ合わせ、煮立たせる
- ⑤ 最後に水溶き片栗粉でとろみをつける