

2015.4.10 発売

HOTERES

週刊ホテルレストラン

「SUPPLIERS NEWS」



林原

トレハロースを使用した「イタリア料理での活用事例」セミナーを開催

林原は、「トレハが麺と料理にできることーイタリア料理での活用事例ー」と題したセミナーを、3月24日、イタリア料理店「イル デジデリオ」で開催した。

トレハロース(製品名:トレハ®)は、1995年の発売以来、多くの加工食品を中心に使用され、現在の生産量は年間3万5000tを超えている。また、食品のみならず、医薬品や化粧品、飼料や肥料、さらには工業用途に至るまで、さまざまな分野でも広く使用されている。なかでも製麺分野においては、「製麺後の乾燥抑制」、「茹で伸び抑制」、「麺の硬化抑制」、「冷凍耐性」などのトレハの持つ機能特性を生かした製品づくりが行なわれおり、既に大手メーカー、製麺店などで採用されている。麺はご飯やパンなどととも主食の一つであり、トレハの使用が国内外ともに拡大が期待される分野であると言える。

セミナーでは、トレハを利用しているイタリア料理店「イル デジデリオ」の佐藤真一シェフが講師を務め、パスタやニョッキ、さらには各種料理に実際にトレハを活用している立場から、トレハ使用のメリットや使用感などが説明された。

実際にトレハを使って調理されたメニューは4品。「トレハ

は以前からデザート、野菜の処理などで使ってきましたが、パスタに使ってみて驚きました。野菜を練り込んだときの発色の良さや持続性。また冷凍して使う際のダメージの低減など、魚や肉もしっとりとし、パサつきも抑えてくれます。手軽に使えてメリットも大きいので、多くの料理人に知ってもらいたいです」(佐藤シェフ)。

< Contact >

林原
フリーダイヤル
0120・05・8848



イタリア料理店「イル デジデリオ」の佐藤真一シェフ



トレハ®を使用した菜の花のタリオリーニとニョッキ

その他、たくさんのメディアに取り上げて頂きました！



佐藤シェフへの対応に当たる姫井佐恵部長



佐藤真一シェフ

エフの佐藤真一氏は、本場イタリアの三つ星レストランで修行を重ねた実力派シェフで、旬の食材を活かし、新鮮さと美味しさを最高の状態でお客様に提供したいというこだわりがトレハと出会うきっかけになった。会場では、トレハの活用事例を、実際に調理したパスタやニョッキ、さらには各種料理に実際にトレハを活用している立場から、トレハ使用のメリットや使用感などが説明された。

生パスタで効果顕著 茹上りの色の違いが明確に

レストラン
イルデジデリオ

活用事例 林原が紹介 イタリア料理にトレハ



「エビの色鮮やかさやフリフリ感」に顕著な効果
1の添加

蒸し料理でしっとり感
冷凍耐性で作業効率アップも

林原本荘向山市、佐藤真一シェフがトレハの活用事例を紹介した。水産関係のメニュー「エビとイタリア料理」では「冷凍耐性」で調理前に使用することで魚のしっとり感を再現した他、「レストラン」イルリ感を再現した他、「デザート」で「菜の花のタリオリーニ」を再現した。また、水産関係のメニュー「エビとイタリア料理」では「冷凍耐性」で調理前に使用することで魚のしっとり感を再現した他、「レストラン」イルリ感を再現した他、「デザート」で「菜の花のタリオリーニ」を再現した。