



トマトソースのスパゲッティ

【トレハ®の効果】

- ① トマトの風味を引き立て、味がまろやかになります。
- ② ソースのからみがよくなります。
- ③ 色がきれいに仕上がります。
- ④ 茹で水にいれると、スパゲッティの茹でのびを抑えます。

【配合目安】

トマトソース: 全材料に対してトレハ1.5%を加える。
スパゲッティ: 茹で水に対してトレハ0.5%を加える。



料理考案・制作 / 政木信昭クッキングスクール
校長 政木信昭氏

材 料

【4人分】

トマト ソース	玉ねぎ	300g
	にんにく	2片
	セロリ	20g
	ホールトマト(缶)	800g
	バジリコの葉	1枝
	エクストラヴァージンオリーブ油	100g
	トレハ®	20g
スパゲ ッティ	スパゲッティ	300~400g
	水、塩、トレハ®	

作り方

- ① 玉ねぎは1cm幅のくし形に切る。にんにくは皮を剥きつぶす。セロリは薄切りにする。
- ② 鍋にエクストラヴァージンオリーブ油を入れ、にんにく、玉ねぎ、セロリを弱火で薄く色づくまで炒める。
- ③ ②にホールトマトを加えてつぶし、バジリコの葉、トレハを加えて弱火で約30~40分間煮込む。
- ④ 塩で味を調えて、バジリコの葉を取り除き、漉す。
- ⑤ スパゲッティは、たっぷりの湯に塩、トレハを入れ茹でる。
- ⑥ ④のトマトソースをフライパンで加熱し、⑤で茹でたスパゲッティを入れてからめる。

◎ソースの広がり比較



トレハ使用



トレハ不使用

パブリカのソースで、広がり进行比较をしました。
トレハ使用品は保形性があり、あまり広がっていないの
に対し、不用品は、ソースが周りに広がっています。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



株式会社 林原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>