

※ 情報解禁日時:7月25日(月)午前10時  
本リリースに基づく掲載は情報解禁以降にてお願い申し上げます。



2022年7月25日

<ニュースリリース>

**7月25日は「かき氷の日」 冷凍王子 西川剛史さん監修  
凍らせレシピ「トマトジュースシャーベット」を公開  
～カゴメオリジナル「自由研究シート」で夏休みの宿題にもおすすめ～**

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡 本社:愛知県名古屋市)は、7月25日の「かき氷の日」に合わせ、冷凍王子こと西川剛史さん監修のもと、カゴメトマトジュースを使った「トマトジュースシャーベット」とそのアレンジレシピを開発しました。また、シャーベットを作る際、塩のチカラで凍らせることをポイントに、親子で自由研究ができる「自由研究シート」をカゴメ公式 Twitter アカウントにて7月22日に公開しています。



今回開発した「トマトジュースシャーベット」は暑い夏にぴったりのレシピで、カゴメトマトジュースをベースに、枝豆、パプリカ、オリーブオイル、めんつゆを混ぜ、凍らせて作るおかず系のシャーベットです。色合いもカラフルで見た目も楽しめるレシピになっています。また、そのままシャーベットとして食べてもおいしいですが、様々な料理にかけて幅広くアレンジを楽しむこともできます。西川さんはこのレシピについて「暑い夏でも食べやすくなっているだけでなく、枝豆やパプリカなどの夏野菜をシャーベットにして食べやすくすることで、お子さんも野菜を楽しんで食べられるようになっています。レシピも簡単なので、親子で一緒に挑戦する初めての料理としてもぴったりです。」とコメント。

また、夏休みの宿題で手こずりがちな自由研究を簡単に進められるよう、「トマトジュースシャーベット」を親子で作りながら自由研究ができる「自由研究シート」をカゴメ公式 Twitter アカウントより7月22日に発信しました。シャーベットを「塩のチカラで凍らせる」ことをポイントに、材料や作り方、研究のまとめ方などがまとめられており、おいしく、簡単に取り組むことができます。

■カゴメ公式 Twitter アカウント

[https://twitter.com/KAGOME\\_JP](https://twitter.com/KAGOME_JP)

## ■冷凍王子西川剛史さんプロフィール



西川 剛史(にしかわ たかし)

大学在学中から冷凍食品に興味を持ち、冷凍食品会社に就職。冷凍食品の商品開発などの経験を生かし、現在は冷凍専門家として活動中。冷凍王子としてテレビ番組「マツコの知らない世界」「ヒルナンデス!」「王様のブランチ」「NHK ごごナマ」など、その他テレビ、雑誌などに多数出演。新刊は2022年5月発売「冷凍王子の冷凍大全」(サンマーク出版)。

## ■冷凍王子 西川剛史さん監修「トマトジュースシャーベット」レシピ

<材料>

カゴメトマトジュース 食塩無添加 200ml、オリーブオイル大さじ1、めんつゆ(2倍濃縮) 大さじ1、水 大さじ1、黄パプリカ(5mm角にカットしたもの) 30g、冷凍枝豆(むき) 70g



<作り方>

- ① 全ての材料をチャック付きポリ袋(中)に入れ、袋の上から揉んで全体をしっかりと混ぜる。
- ② 袋の中の空気をしっかりと抜いてからチャックを閉め、薄く平らにして冷凍する(目安:2~4時間ほど)。
- ③ バットに水をはり、流水で1分解凍して、手で揉んで全体をシャーベット状にする。
- ④ お皿に盛りつけて完成!

## ■西川さんおすすめ「トマトジュースシャーベット」を使ったアレンジレシピ

### そば×トマトジュースシャーベット(2人前)

<材料>

そば(生麺の場合)240g(乾麺の場合)220g、トマトジュースシャーベット、めんつゆ(2倍濃縮)100cc、水100cc、のり(お好みで)適量



<作り方>

- ① そば2人前(生麺の場合 240g、乾麺の場合 220g)を沸騰した鍋で茹で、麺をザルにあける。冷水でよく洗い水気を切り、お皿に盛りつける。
- ② トマトジュースシャーベットを乗せる。
- ③ 水で薄めためんつゆをかけ、お好みでのりを乗せて出来上がり!

<西川さん一言ポイント>

そばの風味にトマトジュースシャーベットの味がからみ、さっぱりとした味わいになります。

### そうめん×トマトジュースシャーベット(2人前)

#### <材料>

そうめん4束(200g)、トマトジュースシャーベット、めんつゆ(2倍濃縮)100cc、水100cc、薬味(お好みで)適量



#### <作り方>

- ① そうめん2人前 4束(200g)を沸騰した鍋で茹で、麺をザルにあける。冷水でよく洗い水気を切り、お皿に盛りつける。
- ② トマトジュースシャーベットを乗せる。
- ③ 水で薄めためんつゆをかけ、お好みで薬味を乗せて出来上がり！

#### <西川さん一言ポイント>

シャーベットのザクザク感とつるつとしたそうめんの楽しい食感を楽しめる一品！暑い夏でも食べやすいさっぱりとした味わいになります。

### 豚しゃぶ×トマトジュースシャーベット(2人前)

#### <材料>

トマトジュースシャーベット、レタス1/2個、豚肉しゃぶしゃぶ用 150g、きゅうり 適量、オリーブオイル 大さじ1、ポン酢 大さじ1、タマネギのスライス(お好みで)



#### <作り方>

- ① レタスを手でちぎり、きゅうりを千切りにする。
- ② お湯を沸かして豚肉を軽く茹で、冷水に上げてから水気を切る。
- ③ レタス、きゅうり、豚肉の順でお皿に盛り、トマトジュースシャーベットをかけ、お好みでタマネギのスライスを乗せる。
- ④ オリーブオイル大さじ1、ポン酢大さじ1をかけて出来上がり！

#### <西川さん一言ポイント>

いつもの豚しゃぶがトマトジュースシャーベットの風味とオリーブオイルで洋風な味わいに大変身します！



## ■親子でチャレンジ！「トマトジュースシャーベット」を使った自由研究シート公開

材料や作り方、研究のポイントなどをまとめた自由研究シートを開発。これを見ながら親子で一緒に簡単に自由研究に取り組むことができます。

### ・「塩のチカラでおおらせる トマトジュースシャーベットけんきゅうシート」

The worksheet is divided into several sections:

- Introduction:** A greeting and a brief overview of the experiment's goal: to explore the power of salt in making tomato juice sherbet.
- Objectives:** Three main goals are listed:
  - 「つくってみたい」 (I want to make it)
  - 「食べてみたい」 (I want to eat it)
  - 「実験のけんきゅうをまとめてみたい」 (I want to summarize the experiment)
- Materials and Preparation:** A list of ingredients (tomato juice, sugar, salt, etc.) and a 5-step procedure for making the sherbet.
- Experimentation:** A section titled '塩と氷でシャーベットができるわけ?' (Why can sherbet be made with salt and ice?). It prompts students to think about the science behind it.
- Observation and Conclusion:** A section titled '今回のけんきゅうはどうでしたか?' (How was this experiment?). It asks students to describe their observations and conclusions.
- Additional Activities:** Sections for 'タイトルをつけよう!' (Let's title it!), 'さいごにかんそうをかこう!' (Let's draw at the end!), and '写真をいれよう!' (Let's add photos!).

### ■カゴメトマトジュース 食塩無添加（機能性表示食品）



真っ赤に完熟させた旬のトマトを使った100%トマトジュースです。届出表示：本品にはリコピンとGABAが含まれます。リコピンには血中HDL(善玉)コレステロールを増やす機能が、GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方にお勧めです。

- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

届出番号 B417

商品の詳細は、カゴメトマトジュースのサイトをご確認ください。

URL: <https://www.kagome.co.jp/products/brand/tomatojuice/kinousei/>