

01_この夏は、テーマ食材をトマトに決定！開発スタート！！



02_メンバーの野菜ソムリエによるトマトの勉強会！



03_各店のアイデアを形に！試食で評価！とんぺい焼も登場



04_試食会を重ねる中で、ミニトマトの濃縮した甘さに注目！
加熱することで、旨みがアップ！



05_今回は糖度の高い岸和田産のミニトマトに決定！！
現地に赴き、買い付け交渉！



06_再び試作に取り組む！
転がるミニトマトに思わず、「おーい、お前らどこ行くねん！」



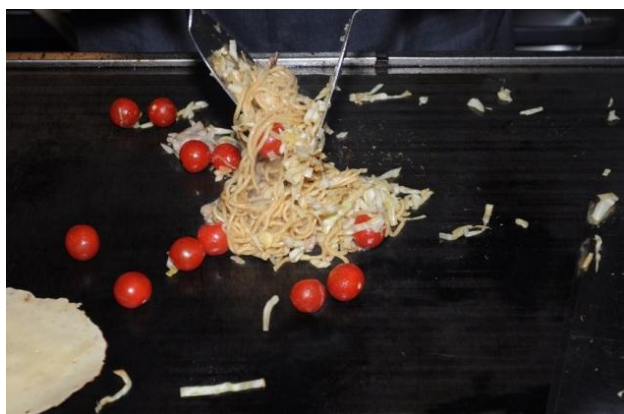
04_試食会を重ねる中で、ミニトマトの濃縮した甘さに注目！
加熱することで、旨みがアップ！



05_今回は糖度の高い岸和田産のミニトマトに決定！！
現地に赴き、買い付け交渉！



06_再び試作に取り組む！
転がるミニトマトに思わず、「おーい、お前らどこ行くねん！」



●7月9日(月) いよいよ実食！大試食会開催！ 千日前 福太郎にて

◎今回お披露目するお店(7店舗)

- 1)「福太郎 本店」
- 2)「**豚とトマトの新マンゴー焼**」
- 3)特徴「お好み焼きに相性抜群なトマトを加えました。
福太郎の裏メニューだったモダン焼きの進化版です。」
- 4) 価格:1080円



- 1)「お好み焼きでん 花園本店、蒲生店」
- 2)「**国産油かすとミニトマトのお好み焼き**」
- 3)特徴「油かすの油の旨みとトマトの酸味との相性で
焼き上げました」
- 4) 価格:1050円



- 1)「千陽ちはる 西田辺本店、福島店」
- 2)「**めっちゃ甘ミニトマトとおじゃがのベジ豚玉**」
- 3)特徴「キャベツを使わないミニトマトのお好み焼！
ほくほくのジャガイモともち豚の旨み、
あっさりしょうゆ味がナイスハーモニー♪」
- 4) 価格:980円



- 1)「お好み焼き・鉄板焼き かみなり家 心斎橋店」
- 2)「**ミニトマトたくさんのトマトチーズ焼き**」
- 3)特徴「ミニトマトを贅沢に使い、お好み焼きとトマトと
チーズの相性が抜群です。」
- 4) 価格:1,029円



- 1)「メッセ熊 新大阪店」
- 2)「**木下さんのとま玉**」
- 3)特徴「ミニトマトたっぷりの豚玉に、トマトと山芋と
ガーリックをトッピングしました。」
- 4) 価格:980円

