

～女性料理家が“パスタ作り”のコツを伝授～

麺を入れたらよく混ぜる、火加減は抑えめに…ひと工夫でさらにおいしく

こだわり素材のパスタソースで“ワンランクアップ”

女性料理家100人が認めた※ハインツ「大人むけのパスタ」

素材にこだわったプレミアムパスタソース『大人むけのパスタ』シリーズを販売する、洋風ソースメーカーのハインツ日本株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長：スティーブン ブリッグス）では、このたび、女性料理家102名を対象とした「パスタ」に関する調査をおこないました。また、女性料理家の代表として、人気料理家のSHIORIさんに、『大人むけのパスタ』シリーズの感想についてインタビューも実施いたしました。

※女性料理家 102 人のうち、商品を実食して「味・香り・素材感について総合的に満足」と答えた人数

<調査概要>

- ・調査内容：「パスタ」に関する調査（「パスタ作り」に関する意識調査および『大人むけのパスタ』シリーズの実食調査）
- ・調査期間：2019年12月5日～2020年1月21日 ・調査方法：ホームユーステスト
- ・調査対象：女性料理家102名（料理に関する資格を持つまたは現在料理に関する仕事に従事している女性）

■ 現役の女性料理家が伝授！ 家庭でつくるパスタをもっとおいしくするコツは？

はじめに、女性料理家たちに「パスタに対するイメージ」を聞いたところ、「みんなが好きなメニューである」（73%）、「手早く食べられる」（59%）、「アレンジがしやすい」（59%）などの回答が上位になりました。パスタは調理が気軽にできて、みんなに愛されるメニューであると考える人が多いようです。

続いて、「家庭でパスタをおいしく作るコツ」について質問すると、「茹で方」を挙げる人が目立ちました。具体的には、「パスタを投入したら、くっつかないように15秒ほどよく混ぜる」（料理研究家）、「自宅で作る時には大きいフライパンを使うのがおすすめ。普通の鍋だと、麺が全部お湯に入るまでのタイムラグができてしまう」（料理教室講師）、「麺をお湯に投入した後は、パスタがわずかに揺れる程度の静かな火加減に。パスタ同士の摩擦を抑えることで、ソースの絡みやすい茹で上がりになる」（料理研究家）などの回答が寄せられました。麺を入れる調理器具や、入れた後の火加減にまでこだわることが、おいしいパスタ作りへの近道ようです。

■ 女性料理家たちの「市販のパスタソース」選び、チェックポイント1位は「素材へのこだわり」

さらに今回は、パスタの味を大きく左右する「ソース」についても質問しました。調査対象者のうち「市販のパスタソースの使用経験がある」方（89人）に、「市販のパスタソースを選ぶときのチェックポイント」について聞くと、「素材へのこだわりが感じられるか」（70%）という回答が最多に。<図表1> 女性料理家という職業だけに、市販ソースであっても、妥協することなく「素材」を重視したいという本物志向の人が多いようです。

なお、素材については、「家庭におけるパスタづくりで難しいのは、素材の味を活かすことだと思う」と答えた人も約7割（69%）に。<図表2> こうした結果からも、女性料理家の多くが「素材」という観点を重視している様子がうかがえます。

<図表1>

Q 市販のパスタソースを選ぶときのチェックポイントは？

1位：素材へのこだわりが感じられるか（70%）

2位：信頼できるブランドのものが（58%）

3位：試食しておいしいと思ったものが（31%）

※n=89（前問で「市販のパスタソースを使ったことがある」と回答した方）／複数回答

<図表2>

Q 家庭におけるパスタづくりで難しいのは、
素材の味を活かすことだと思う？

NO
31%



YES
69%

※n=102／単一回答

■ 味・香り・素材感を美食評価！ 女性料理家100人が認めた※ハインツ「大人むけのパスタ」

※女性料理家 102 人のうち、商品を実食して「味・香り・素材感について総合的に満足」と答えた人数

そして、こうした「**素材へのこだわり**」を重視したパスタソースとしてご好評いただいているのが、ハインツ『**大人むけのパスタ**』シリーズです。今回の調査では、前述のアンケートに協力いただいた女性料理家102人に、実際に『大人むけのパスタ』シリーズの3種類（牛肉とイベリコ豚の粗挽きボロネーゼ／紅ずわい蟹のトマトクリーム／粒たらこの十勝産生クリーム仕立て）を食べていただき、おいしさについて評価をいただきました。

その結果、「**味・香り・素材感の総合的な満足度**」を聞いた質問において、女性料理家102人中100人が「満足」と回答。<図表3> 女性料理家100人に、『大人むけのパスタ』シリーズのおいしさを認めていただくことができました。

<図表3>

Q 『大人むけのパスタ』シリーズの
味・香り・素材感に関する総合的な満足度は？

女性料理家102人中

100人

が「満足」と回答 ※n=102／単一回答

また、女性料理家の98%が「**素材の風味・旨味を感じた**」、97%が「**素材へのこだわりを感じた**」と回答。具体的な声としても、「まずソースを袋から出した瞬間、**素材そのものの香りに驚いた**。また、**口に広がる旨味と鼻に抜ける香り**も本格的でびっくりした」（フードコーディネーター）、「**どれもコクがあり、奥深い味だ**と思った。原材料を見ても**素材へのこだわりを感じる**」（料理研究家）、「どのソースも**コクや旨味が濃く、手間暇かけて作られた味がした**」（料理教室師範）など、高い評価をいただいています。

なお、各商品に対する感想コメントとしては、次のような回答が寄せられました。いずれの商品も、厳選された素材と独自の調理法だからこそ生まれる「**コク**」や「**旨味**」を感じたという声が目立ちました。

<牛肉とイベリコ豚の粗挽きボロネーゼ>

「**家ではなかなか出せないコクと深み**が感じられておいしかった」（フードコーディネーター）

「**肉の旨味や、じっくり煮込んだ野菜のおいしさ**がしっかりと味わえ、家庭では味わえないレベルだと感じた」（料理研究家）

<紅ずわい蟹のトマトクリーム>

「**蟹の風味と旨味を強く感じた**。とてもクオリティが高く素晴らしいと思う」（料理教室講師）

「家庭ではなかなか再現できない本格的な味わい。**蟹の香りと旨みを存分に感じる**ことができた」（料理研究家）

<粒たらこの十勝産生クリーム仕立て>

「**たらこの粒感と、生クリームソースのまろやかな風味**が予想以上においしかった」（料理教室講師）

「**たらこの粒感や香り**をしっかりと活かしていた。また、クリーミーな優しさもよく出ていた」（料理研究家）

■ 人気料理研究家・SHIORIさんも『大人むけの Pasta』を美食！ アレンジのヒントも紹介

さらに今回は、アンケートに回答いただいた女性料理家を代表して、人気料理研究家のSHIORIさんに、Pastaにおける素材の重要性や『大人むけの Pasta』シリーズの感想について、さらに詳しいインタビューをおこないました。

<プロフィール>

SHIORI / 料理家・フードコーディネーター

1984年8月16日生まれ。短大卒業後、料理家のアシスタントを経て独立。2007年8月「作ってあげたい彼ごはん」を出版。シリーズ累計340万部を超えるベストセラーとなる。「若い女の子にもっと料理を楽しんでもらいたい」をモットーに女性ファッション誌をはじめ、テレビ、広告、イベント、企業コラボなど活動の幅を広げ、若い女性に高い支持を得る。近年は、ヨーロッパやアジアなど短期海外料理留学にも力を注いでいるほか、フランス、タイ、イタリア、スペイン、ポルトガルの家庭料理も現地で習得。

◆『大人むけの Pasta』シリーズの「素材へのこだわり」というコンセプトについて、どのように感じましたか？

まず大前提として、料理をするうえで「**素材選び**」はとても重要です。素材がもつ旨味を上手に引き出すことができれば、味付けはほぼ不要といってもよいと思います。これはもちろんPastaでも同じことが言えます。

ただし、家庭におけるPastaの立ち位置は、**家にあるものでパパッと作れるという「手軽さ」が魅力のメニュー**。特別な日よりも、休日のランチなどのシーンで気軽に食べることのほうが多いと思います。そんな日常的なメニューで、毎回素材を厳選したり、こだわったりするのは大変ですよね。

だからこそ、『大人むけの Pasta』シリーズのような、**素材にこだわった Pasta ソースは、家庭で重宝する**と思います。素材を厳選して、それをじっくり煮込んで、旨味を引き出して、調和させて…という工程は時間も労力もかかるものです。そういった意味で、家庭ではなかなかできない、**贅沢な素材選びや調理を代わりにやってくれる Pasta ソース**というのはとても便利な存在だと思います。



◆実際に、『大人むけの Pasta』シリーズを美食してみて、いかがでしたか？ また、特に気に入ったソースはありますか？

今回 3 種類の Pasta ソースを美食してみて、どれも他の市販の商品との違いを感じましたが、**特に一番おいしいと感じたのが「牛肉とイベルコ豚の粗挽きポロネーゼ」**です。ソースに**コク**があって**味わい深い**と感じました。単調なトマトソースの味ではなく、より**複雑な「味の奥行き」**を感じましたね。さらに、**香味野菜をしっかりと炒めた旨味やワインの深み**が出ていて、それも味に「層」をだすポイントになっていると思います。また、**味がしっかりしている**ので、ソースに好きな具材を足しても**味がぶれない**ので使いやすいそうです。

◆『大人むけの Pasta』シリーズを、どのようなシーンで活用したいと思いましたか？

『大人むけの Pasta』シリーズは、**休日などのランチにぴったりの商品**だと思います。これは**味もボリューム感もしっかりしている**ので、**一品でも満足感のあるものに仕上がっている**と思います。麺をゆでて、ソースをあたためてあえるだけと手軽なのに、**こだわりの素材や調理法を取り入れた“ワンランク上”の Pasta が楽しめる**のはとても嬉しいですね。

また、**みんなでいろいろな味を楽しむのもよさそう**です。自分でPastaを作るときは、ひとりぶんずつ違う味を作るのはかなり面倒ですが、これであれば、**ソースをあたためるだけで、みんなでシェア**することができます。私自身も、先日夫と一緒に**お互い違うソースの Pasta をシェアして食べましたが**、いつものランチなのに、ちょっとしたパーティーのような気分が楽しめました。一緒に食べながら、**好きな味をチョイスしたり、いろいろな種類を味わえたり**できるのはいいですね。また、**お酒ともあうので、赤ワインと一緒に楽しむ**でもいいと思います。

◆『大人むけの Pasta』シリーズを家庭でさらに楽しむうえでのアドバイスがあればお願いします。

さらに、パスタ以外のアレンジも楽しめるのもこの商品の魅力です。「牛肉とイベリコ豚の粗挽きボロネーゼ」であれば、ミートソースがわりに、グラタンやドリアにかけたり、ラザニアに使ったり…。すでに味がまとまっているため使いやすいので、ほかにも、マッシュしたじゃがいもと一緒にコロケにしたり、ごはんと混ぜてリゾットにしたり、パンに塗って、チーズをかけてトーストにしたりと、いろいろなアレンジの可能性を秘めていると思います。

■ こだわりの素材で贅沢な気分が味わえる『大人むけの Pasta』



『大人むけの Pasta』は、**食にこだわる楽しみを知る20～40代の女性**をターゲットにした1人前のレトルトパスタソースのシリーズです。このシリーズは、1人前パスタソースの中心的な購買層である20代～40代の女性達のライフスタイルを調査した結果にもとづき、「**厳選されたこだわりの味を手軽に味わえるパスタソース**」というコンセプトで開発されました。**選び抜かれたこだわりの素材とソースで、“ワンランク上”の贅沢な気分が味わえる、違いがわかる大人のためのパスタソース**です。

ラインアップは全8種類。今回女性料理家たちに実食いただいた「牛肉とイベリコ豚の粗挽きボロネーゼ」、「紅ずわい蟹のトマトクリーム」、「粒たらこの十勝産生クリーム仕立て」のほかにも、「うにのトマトクリーム」、「オマール海老のトマトソース」、「黒トリュフ香るカルボナーラ」、「イセエビのトマトクリーム」、この春発売の新商品として「スペイン産オリーブオイルのジェノベーゼ」など、**好みや気分にあわせて選べる多様なソース**をご用意しています。**素材の風味を生かした濃厚な味わいをお楽しみください。**

⇒『大人むけの Pasta』Instagram公式アカウント

<https://www.instagram.com/heinzotona>

⇒『大人むけの Pasta』商品ページ

http://www.heinz.jp/products/pasta-sauce/otonapasta_bolognese