

手間暇をかけた贅肉料理をメインに、気軽にワインが楽しめるという人気のお店。前座は手頃なA5の肉を中心に充実させる。約15件・20店舗で、営業額は毎月200万～450万円。今年5月には店舗に別荘のワインバルもオープン。おんワイン 新川町店。オープン。



今月のメニュー提案

ブーミン ワイノム
『BOOMIN Vinum』

キッチンチーフ

小柳雄三郎氏

1981年8月生まれ。高校時代より、日本料理を料理教室で学び始め、イタリアン調理に進む。その後、野菜を深く知るためにイタリアに4年勤め、再度イタリアンへ。商業用のフレンチでも経験を積み、『BOOMIN Vinum』の立ち上げより両店に勤める。ジャンルの広い料理をフレキシブルにこなす。

安旨

具たくさん&バジル
風味で“アヒージョ”
の商品力UP!



タコと夏野菜の バジルスパイシーアヒージョ

参考売価 680円 原価 約220円

タコと夏野菜を組み合わせた、具たくさんのアヒージョ。カラフルな見た目や、ニンニクと唐辛子、バジルの風味が食欲をそそる。ガーリックオイルをベースに具材を炒め、バジルペーストを加えて仕上げる。アツアツに熱した器に入れ、シズル感たっぷり提供。

材料]1人前

タコ(茹で)	50g
パプリカ(赤・黄/乱切り)	各6g×2個
ズッキーニ(輪切り)	8g×2個
ブロッコリー	8g×2個
ナス	5g×3個
ガーリックオイル(オリーブオイル8に対し、ニンニク2の割合で煮込んだもの)	30g
オリーブオイル	20g
鷹の爪	1本
塩	ひとつまみ分
バジルペースト	25g

作り方

- タコと野菜類は、それぞれ食べやすい大きさにカットしておく。ブロッコリーはカットした後、下茹でしておく。
- 油は、オーブンで温めておく。
- ガーリックオイルとオリーブオイル、鷹の爪を合わせて熱する。①の材料を火の通りにくいものから順に加える。炒め合わせていく(a)。塩でしっかり目に下味を付ける。
- 具材に火が通ったら、仕上げにバジルペーストを加える(b)。混ぜ合わせる。②の器に入れて提供。

