

# 時短が生んだごちそうです。



お客様を待たせたくない！  
とっさにつくったサラダ。

〈シーザーサラダ〉

ある日、メキシコのレストランに突然、大勢の客が。しかし、すでに食材が尽き、人手も時間も足りない状況。そこで店主はありあわせの食材でサラダをつくりました。そのサラダは大人気となり彼の名をとってシーザーサラダと呼ばれたそうです。



今すぐ食べたい！  
フライパンのまま食卓へ。

〈パエリア〉

パエリアはバレンシア語でフライパンを意味する言葉。フライパンで調理し、お皿に移すことなく、そのまますぐに食卓に出せる料理としてスペイン中に広まりました。



冷蔵庫の残りものが  
たちまち変身！

〈ペペロンチーノ〉

ペペロンチーノは、冷蔵庫の残りものから即興で生まれた料理といわれています。冷蔵庫に食材がない「絶望状態」でも素早くカンタンにつくれる料理であることからイタリアでは「絶望の Pasta」と呼ばれています。



和食をヒントに  
洋食を時短アレンジ。

〈カツレツ〉

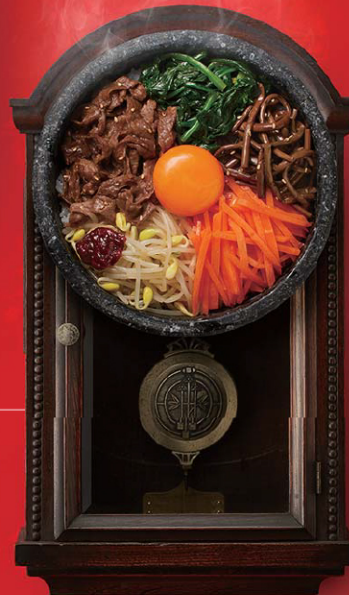
日本人シェフが仏料理「コートレット」をアレンジした料理が「カツレツ」です。バターで一枚一枚焼きあげるコートレットは時間のかかる料理でした。そこで、てんぷらをヒントに油で揚げた調理法にアレンジ。手軽な料理として庶民に広がっていきました。



残りものでパパッと  
つくった宮廷料理。

〈ビビンバ〉

ある宮廷料理人が帰宅しようとしたら、王様に急な来客が。時間も食材もほとんどありません。料理人は残っていた食材をご飯にパパッと盛り付け「食べる前に混ぜる」という新しいスタイルの料理として王様に献呈したのです。



むちゃぶりに応えた  
なんて素早い男の料理。

〈オムレツ〉

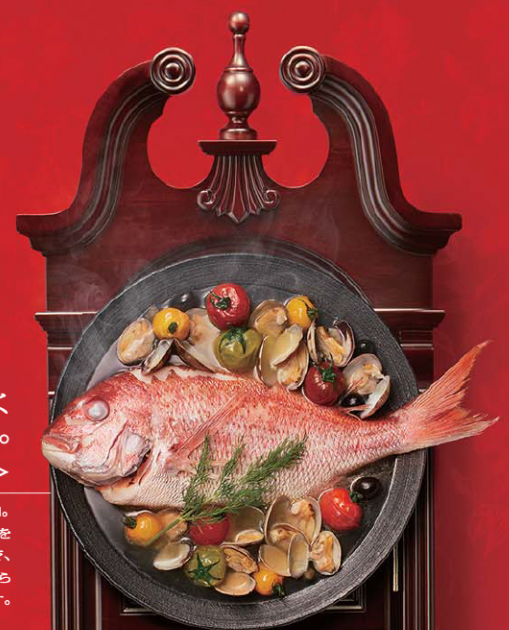
昔、空軍のフランス王が道中の民家で「今すぐ何かつくってくれ！」と懇願したところ、卵料理が出てきました。王様は「オム・レスト！(なんて素早い男だ)」と感嘆し、その料理は「オム・レスト」から「オムレツ」と呼ばれました。



漁の合間に手早く  
つくった豪快料理。

〈アクアパッツァ〉

アクアパッツァの語源は「蒸れる水」。漁師が仕事の合間に手早く調理をするための料理だったそうで、鍋の中が船の揺れで蒸れるさまから名付けられたといわれています。



せっかちな江戸っ子の  
ための冬の風物詩。

〈おでん〉

おでんのルーツが「田楽」ということはご存じですか？もともとは屋台の料理で「焼き田楽」が主流でした。しかし、焼き時間を待たないせっかちな江戸っ子のために初めから煮込んでおく現在の「おでん」が生まれたそうです。



「時間がなくても、おいしいものを食べたい！」  
そのエネルギーが、たくさんのごちそうを生み出した。

時間に迫られるからこそ、知恵や工夫が生まれる。時間に余裕を持ちにくい世の中は、もしかするとピンチじゃなくてチャンスなのかもしれませんね。食べる人を想い、限られた時間の中、創意工夫と瞬発力でつくるおいしい料理。味の素はKKは、そんなスマート料理をこれからも応援していきます。

