

元外食店
オーナーシェフの
視点から
生み出しました

—“トマトのカゴメ”が作った自信作—

トマトメニューのベースはこれでキマリ!

幅広いトマトメニューにマッチ!

ベーストマトソース

2025年4月新登場!



Point 1

幅広いトマトメニューに 使用可能

にんにくを配合しないこと、
使いやすいトマトの固形感にすること、
香辛料を控えめにすることで、
様々なトマトメニューへの
適性を高めました。

Point 2

トマトの豊富な 旨味と赤い色

トマトの配合にこだわり、
従来品よりトマトの配合を
増やす*ことで、よりトマト由来の
旨味と赤い色を感じることができます。
(当社「ベシックトマト」比(1.37倍))

Point 3

たまねぎの 旨味を付与

コクが出るまで
ソテーしたたまねぎを
油で炒めて香りに移すことで、
たまねぎの旨味を引き出しました。

ベース トマトソース

幅広いトマトメニューのベースとして
お使いいただけるように仕上げた
トマトソースです。トマトや炒めた
たまねぎの旨味、トマト由来の赤い色が
メニューの仕上がりを引き立てます。
カゴメコーポレートシェフが監修し、
プロの視点から商品を生み出しました。



商品名	原材料名	商品コード	内容量/入数	JANコード	賞味期間
ベーストマトソース	トマト（輸入）、たまねぎ、食用植物油脂、食塩、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、（一部に大豆を含む）	4599	3kgフィルムパック/4	4901306300503	1年1カ月
		4589	1kgフィルムパック/12	4901306300497	1年1カ月
		4579	3,000g缶/6	4901306300480	2年



アラビアータ
all'arrabiata

Arrange
Menu



トマトクリーム
tomato cream



ラタトゥイユ
ratatouille



ミネストローネ
minestrone



鶏肉のトマト煮
*chicken
tomato stew*