

もう、たまねぎに 泣かされない

調理場の課題を一挙に解決！

カゴメ冷凍**オニオンソテー**シリーズ

特長
1

調理の手間 (コスト)削減

皮むきやカットの手間を省けるので、下ごしらえの時間が短縮され、これらの作業にかかる光熱費や人件費の削減にもつながります。

特長
2

安定品質

収穫時期による品質のバラつきが少ないので、料理のクオリティ安定化に役立ちます。調理者・工場によるバラつきも生じません。皮や焦げの混入リスクも低減できます。



特長
3

おいしさUP

短い調理時間でも、たまねぎの生の臭いを抑制、たまねぎを炒めた際に生じる「うま味」「甘味」を付与することができ、おいしさが向上します。



オニオンソテー シリーズラインアップ

全部で15種類！
豊富な
バリエーション
をご用意



オニオンソテーシリーズ ラインアップ

ソテー度合い、形状で選べる15種類。

■…国産 ■…中国産

ソテー度合いを数字で表示

商品名に記載されている**90・70・50・30・20**の数字は、生たまねぎの重量を**100**とした場合のおおよその重量比を表したものです。

90

70

50

30

20

具材感を付与

コクを付与

ダイスカット

スライスカット

ピューレー

ピラフ、チキンライス、
トマトソース等

ハンバーグ等

ミートソース等

カレー・シチュー等

シーフードマリネ等

グラタン、パスタ等

肉・魚介のソテーソース、
生姜焼き、牛丼等

オニオンスープ等

国産70 中国産70

国産50 中国産50

国産30 中国産30

中国産20

国産90

国産70 中国産70

国産50 中国産50

国産30 中国産30

キャラメル感が
ポイント！
濃い焼き色、香ばしい香り、
ほどよい苦味が特長。
調理感やコクを
付与します。

ピューレーの特長
すりおろし状になっているので、
ドレッシングなどなめらかに
仕上げたいものに
適しています。

商品名	オニオンソテー ダイス70 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー ダイス50 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー ダイス30 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー スライス90 (国産たまねぎ使用) 淡路島産たまねぎ限定	オニオンソテー スライス70 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー スライス50 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー スライス30 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー ピューレー70 (国産たまねぎ使用)
商品コード	5333	5332	5331	4368	5336	5335	5334	4386
原材料名	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)			たまねぎ(淡路島)	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)			
内容量／入数	1kgフィルムパック／5×2							
賞味期間	2年							

商品名	オニオンソテー(C) ダイス70 (中国産)	オニオンソテー(C) ダイス50 (中国産)	オニオンソテー(C) ダイス30 (中国産)	オニオンソテー(C) ダイス20 (中国産)	オニオンソテー(C) スライス70 (中国産)	オニオンソテー(C) スライス50 (中国産)	オニオンソテー(C) スライス30 (中国産)
商品コード	5114	5105	5103	5554	5115	5106	5104
原材料名	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)						
内容量／入数	1kgフィルムパック／5×2						
賞味期間	2年						

カゴメ株式会社

北海道支店 TEL.(011)631-2411
東北支店 TEL.(022)208-7526
東北営業所 TEL.(019)635-3136
東京支店 TEL.(03)6667-1771
関信越支店 TEL.(048)600-2681

名古屋支店 TEL.(052)951-3581
静岡営業所 TEL.(054)258-1415
北陸営業所 TEL.(076)204-6805
大阪支店 TEL.(06)6392-2111
中四国支店 TEL.(082)261-3251

岡山営業所 TEL.(086)243-7667
高松エリアオフィス TEL.(087)821-7138
松山エリアオフィス TEL.(089)909-5690
九州支店 TEL.(092)761-1162
鹿児島オフィス TEL.(099)297-5260

沖縄営業所 TEL.(098)868-0697
東京本社 TEL.(03)5623-8501

カゴメフードサービス

検索

©2023 カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します