



Introducing our summer menu

夏におすすめ!

# メニューのご紹介

セミの声が賑やかな夏。夏に旬を迎える食材を使ったメニューや、酸味を隠し味に加えてさっぱりと食べやすくアレンジしたメニューをご紹介します。

## ツナとオリーブの冷製トマトスパゲティ



グリン赤・黄ピーマンピューレーは、ピーマン特有の苦み、甘味、うま味があり、トマトソースに加えて和えるだけで味に複雑さができ、深みが増します。ピーマンの風味とツナの相性はよく、ライブオリーブやケッパーは南イタリアの料理では定番でこのスパゲティのアクセントとなります。暑い夏にさっぱりと食べやすくするため、レモン汁を少量加えています。

使用商品はこちら >>



## 野菜のおだし香る コーン豆腐



コーンピューレーのお豆腐は、ピューレーと豆乳を寒天で固めただけでは思えないほど滑らかな食感です。お豆腐とトッピングのジュレに野菜だしを使用することでコーンの風味を邪魔せずにおいさを引き出します。



## 鶏肉と菜園野菜のソテー ～オルトラーナ～



ローマでは「カッチャトラ風」や「ローマ風」と呼ばれる料理があり、にんにくとローズマリーの風味、ワインビネガーの酸味を効かせ、仔羊やウサギ肉を使って作ります。この料理に鶏肉を使うと「ラツィオ風」とメニュー名が変わります。香草の香りとワインビネガーの酸味をグリン野菜にまとうせ、さっぱりとした味わいに仕上がりました。



## トマトキーマカレー ～彩り野菜添え～



ダイストマトソースを加えたキーマカレーに色とりどりの野菜を添えました。農園風イタリアンミックスはイタリア産のズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大きめにカットしてノンオイルでグリルしています。グリンによっていっそう引き出された野菜のうま味、甘味、香ばしさが特長です。



## とうもろこしのカヌレ



流行のカヌレを野菜を入れて作りました。甘味の中にほんのりと香るとうもろこしの風味をお楽しみください！枝豆やほうれん草、にんじんなどのカラフルな野菜ピューレーでも再現できます。



## レッドジンジャー



トマトジュース（食塩無添加）とジンジャーエールを合わせた、さっぱりとしたノンアルコールのカクテルです。涼しげな見た目、隠し味のライムがアクセントになります。



夏メニューに  
おすすめ!

# ピックアップ商品

料理のコク出しやアクセントに！

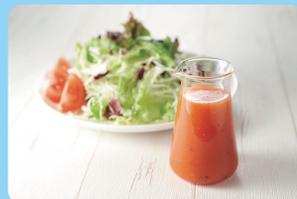


## 冷凍グリル赤・黄ピーマンピューレー

南イタリアの大地で育った赤ピーマンと黄ピーマンをノンオイルでグリルすることにより「うま味」「甘味」を引き出したものを原料としています。

- 原材料：グリルピーマン（イタリア製造）
- 容量：1kgフィルムパック/10

調理例



## カゴメの野菜ピューレーで オペレーション削減!

生野菜からの調理に比べ、ピューレーを使えば大幅に調理工程を削減できます。

### ●生野菜からの調理



### ●ピューレーを使用



商品やお得な  
情報はコチラ



# カゴメ株式会社

北海道支店 TEL (011) 631-2411  
東北支店 TEL (022) 208-7526  
北東北営業所 TEL (019) 635-3136  
東京支店 TEL (03) 6667-1771  
関西支店 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