

生野菜の下処理には、「手間がかかる」「色味が落ちる」など現場のお悩み、大変ですよね？  
 そんなときにカゴメの野菜ピューレーがおすすめです。  
 カゴメ野菜ピューレーは裏ごし済で手間なく、いろいろな料理に使えます。  
 使い勝手や原料となる野菜の選定、品質などカゴメならではのさまざまな「こだわり」が活きています。



# にんじんピューレー

## 使いやすさのこだわり

- ①オペレーションを削減：  
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。
- ②安定品質、安定価格：  
収穫時期による品質のバラつきが少なく、年間を通して価格が安定しているため、いつでも均一なクオリティ料理が提供できます。

## 色、食感へのこだわり

旬の時期に収穫した原材料を使用しています。

## 原材料へのこだわり

それぞれの素材の特徴を活かした製法でピューレー化することで、なめらかな食感に仕上がります。



今回は冷凍にんじんピューレーのメニューをご紹介します。



## 白身魚のもみじ焼き

- 使用食材 分量：10人分
- 白身魚（切り身）-----800g
  - 酒-----20g
  - 塩-----5g
  - こしょう-----少々
  - <もみじ焼きソース>
  - カゴメ冷凍国産にんじんピューレー-----80g
  - マヨネーズ-----80g



国産にんじんピューレー1kg

レシピはこちら↓



## にんじんゼリー

- 使用食材 分量：10人分
- カゴメ冷凍国産にんじんピューレー-----200g
  - 上白糖-----100g
  - 寒天（パウダー）-----6g
  - 水-----500g
  - レモン汁-----20g
  - お好みのトッピング
  - みかん(缶詰)-----適量



国産にんじんピューレー1kg

レシピはこちら↓

