

そこで、料理に彩りを添える使って便利な
冷凍イタリア産グリル野菜はいかがでしょうか？
イタリア本場のおいしさが凝縮された野菜を、
使いやすい形にしてお届けいたします。

冷凍イタリア産グリル野菜は品質の安定だけでなく、コストダウンにもつながる
オペレーションの削減による時短、食材廃棄のロス削減にもおすすめです。
今回は、加熱せずに自然解凍でご使用いただける商品をご提案させていただきます。

おいしく自然解凍するポイント

おいしく調理するワンポイントは「漬け込み・マリネ解凍」！



よく混ぜて
自然解凍



冷凍状態の商品に、サラダ油+塩、マリネ液、ドレッシング等を加え、よく混ぜ合わせ自然解凍

*カゴメ冷凍グリル野菜シリーズで加熱せずお召し上がりいただけるのは、食品衛生法の無加熱摂取冷凍食品規格に該当する本商品に限ります。



彩り野菜と豚しゃぶのぶっかけうどん梅風味

使用食材 分量：10人分

- 【彩り野菜のマリネ】
- カゴメ自然解凍で使えるざく切り4種ミックス---500g
- ミツカン「カンタン酢」-----150g
- サラダ油-----30g
- ゆでうどん-----2000g
- 【豚しゃぶの梅風味】
- 豚ロース肉（赤身）-----300g
- 白だししょうゆ-----100g
- 梅干し-----3g
- 【ぶっかけつゆ】
- 白だししょうゆ-----500g 梅干し---25g
- 【薬味】
- ブロッコリースプラウト---50g オクラ---70g



自然解凍で使える
ざく切り4種ミックス1kg



レシピはこちら↓



チキンソテー彩り野菜のさっぱりソース

使用食材 分量：10人分

- 【彩り野菜ソース】
- カゴメ自然解凍で使えるざく切り4種ミックス---500g
- ミツカン「カンタン酢」-----150g
- サラダ油-----30g
- 【チキンソテー】
- 鶏もも肉-----1000g
- 塩-----少々
- こしょう-----少々
- サラダ油-----適量



自然解凍で使える
ざく切り4種ミックス1kg



レシピはこちら↓