

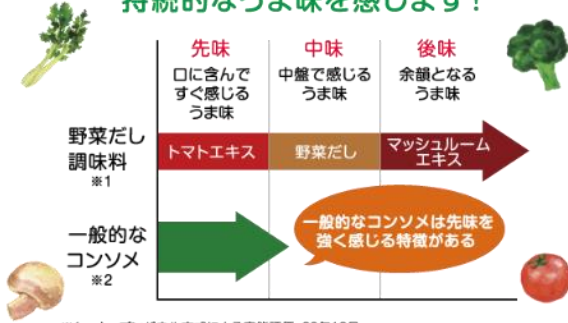
カゴメ 「野菜だし」

カゴメの野菜だしは、玉ねぎ・にんじん・セロリをベースに
ブロッコリーなどを加えコクを深めた野菜だしをもとに、
酵母エキス、増粘剤無添加で仕上げ、素材そのものの
おいしさと風味を活かせる、だし調味料です。



カゴメ「野菜だし調味料」の特長

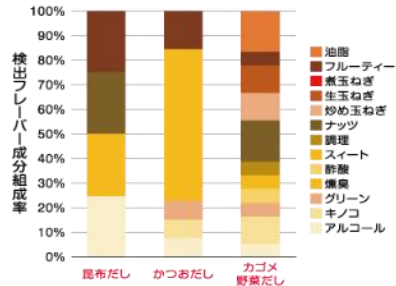
先味、中味、後味と
持続的なうま味を感じます！



※1 オープンパネル方式による官能評価、20年12月
※2 参照：宮村直宏、食品の「コク味」とその活用、日本醸造協会誌2007年102巻7号

素材を引き立てる

カゴメ野菜だしは11種類のおい成分を有しており、単一の目立った香りが際立っておりません。



※カゴメによる機器分析、21年3月



複雑なうま味によって中から
後味にかけて持続的で奥深い
うま味のあるメニューに仕上がります。

野菜だしを使うことで、
野菜を煮込んだような調味感のある
うま味が付与されます。

いつものメニューに野菜だしを活用してみませんか？



3月



食塩相当量
2.9g

「おいしく塩分調整」カレーうどん

使用食材 分量：10人分

- 豚こま切れ肉.....300g
- 長ねぎ.....120g
- にんじん.....90g
- カゴメ野菜だし調味料（濃縮タイプ）.....90g
- 水.....1900g
- カレーフレーク.....90g
- ゆでうどん.....10玉



野菜だし調味料（濃縮タイプ）300ml



食塩相当量
1.1g

「おいしく塩分調整」さばの味噌煮

使用食材 分量：10人分

- さば（切り身）.....80g×10切れ
- 【A】
- 水.....500g
- 酒.....75g
- 砂糖.....25g
- しょうゆ.....20g
- しょうが（すりおろし）.....15g
- 合わせみそ（だし入り）.....20g
- カゴメ野菜だし調味料（濃縮タイプ）.....25g



野菜だし調味料（濃縮タイプ）300ml

