



メニューにお酢と野菜の
健康感をプラス!

混ぜ込むだけで カンタン・おいしいマリネメニュー!

おいしく調理するポイントは、

冷凍グリル野菜を冷凍のままカンタン酢™で漬け込み、マリネ解凍

カゴメ 冷凍イタリア産グリル野菜 自然解凍で使えるシリーズ

地中海性気候で育った、彩り豊かなイタリア産野菜をノンオイルでグリル! うま味、甘味をギュッと凝縮。さらに、自然解凍で使える利便性をプラスしました。

ミツカン カンタン酢™



ごろごろカット 3種ミックス

原材料名:
ズッキーニ、
黄ズッキーニ、赤ピーマン
カットサイズ: 2~4cm
規格: 1kg/10



ざく切り 4種ミックス

原材料名:
ズッキーニ、赤ピーマン、
黄ピーマン、なす
カットサイズ: 2~3cm
規格: 1kg/10



これ1本で、甘酢漬
け、酢の物、お寿司、
ピクルス、マリネ、肉料
理など、いろいろなお
酢メニューがカンタン
に作れる調味酢です。

規格: 1.8L×6



しっかり
味が決まる!

グリル野菜を冷凍のまま、 カンタン酢™と混ぜ込み解凍するだけ!

基本の
レシピ



40g



100g

よく混ぜて
自然解凍



ミツカン
カンタン酢™

カゴメ 冷凍イタリア産グリル野菜
自然解凍で使えるシリーズ

冷凍グリル野菜は、カンタン酢™をベースに、
味付けアレンジ自在!

白だしとわさびを加えて
和風仕立て!



ごま油、しょうが、唐辛子で
中華風おつまみ!



オリーブオイルで
簡単イタリアン風!



材
料

〈共通〉 ■カゴメ 冷凍イタリア産グリル野菜 自然解凍で使えるシリーズ 100g ■ミツカン カンタン酢™ 40g

- サラダ油 6g
- わさび 2g
- 白だし 6g

- ごま油 6g
- おろししょうが 2g
- 唐辛子 少々

- オリーブオイル 6g
- ローズマリー 適量

その他の活用事例

