

春におすすめ! メニューのご紹介



木々芽吹き、新緑が美しく色づきはじめる春。
カゴメの野菜ピューレーや野菜素材を使った
彩り鮮やかなメニューはいかがでしょう。

白身魚のムニエル グリーンピースソース



グリーンピースピューレーを使用した彩りきれいな野菜のソース。
ソースに野菜だし調味料を加えることで、シンプルな魚料理に
コクと深みをプラスします。春のメインメニューにいかがでしょう。

使用商品



カゴメヴィーガン

グリーンピースのポタージュ



じっくりと炒めた野菜から手
間暇かけてとった野菜だし
は、複雑で奥深い味わいを
実現し、野菜素材そのもの
のおいしさを引き立たせます。
グリーンピースピューレーと野
菜だし調味料を合わせるこ
とで、簡単にグリーンピー
スの風味豊かなポタージュ
を作ることができます。



ドライトマトとエビの バジルスパゲッティ



バジルの風味が爽やかに香
るスパゲッティです。エビのピ
ンク色とドライトマトの赤色
がアクセントになり、春らしい
華やかな色合いとなります。



たまねぎソースが 主役のポークソテー



たまねぎの甘味とうま味を
活かしたソースが主役のメ
ニューです。カットとソテーを
済ませたオニオンソテーを
使うことで調理時間を短縮す
ることができます。



4 種豆のエスニック風サラダ



加熱せずに使える豆はドレッシングと合わせて手軽にサラダを作ることができます。食感と彩りに野菜を加え、スパイスを効かせたドレッシングでエスニック風に仕上げました。

トマレモサワー



トマトジュースを使ったサワーにレモン果汁を加え、爽やかさとすっきり感をプラスしました。お食事にも合う味わいです！

春メニューにおすすめ！ ピックアップ商品

グリーンが春らしさを演出する、
野菜ピューレー！

冷凍グリーンピースピューレー



グリーンピースを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく、素材本来の風味が保たれています。スープ、野菜コロッケ、デザートなど、幅広い用途にご使用いただけます。

- 原材料：グリーンピース（アメリカ）
- 容量：1kgフィルムパック/5×2

冷凍バジルピューレー

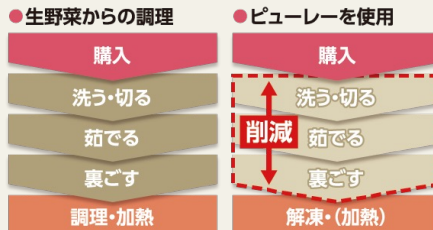


バジルの葉を細かく破碎し、ピューレー状にして冷凍しました。加熱済みですので、そのままでもご使用可能です。パスタやピザのソース、パン生地への練りこみなど、幅広い用途にご使用いただけます。

- 原材料：バジル（アメリカ）、大豆油、（一部に大豆を含む）
- 容量：200gフィルムパック/20

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。



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
関信越支店 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