

冬におすすめ!

# メニューのご紹介

## 鶏肉のトマト煮 ローマ風仕立て



鶏肉をトマトで煮る料理は本来ローマが発祥と言われていますが、他の地方にも広がり、区別するためローマ風にはパプリカを加えるようになりました。グリル野菜ミックスピューレーをトマトソースに加えることでソースに調理感のあるピーマンの風味が加わり、ピーマンと一緒に調理しなくてもローマ風のようにコク深い味に仕上がります。



ほんのりごぼろ風味の  
 クリームソースペンネ  
 鶏のラグー添え



ごぼろがほんのり香るクリームソースのペンネに、トマトソースで煮込んだ鶏肉のラグーを添えました。ペンネ・ラグーを共に食べると、濃厚ながらごぼろとトマトのすっきりとした味わいが楽しめます。



フムスと彩り野菜の  
 タルティーヌ



フムスは、ひよこ豆を使った中近東や地中海沿いの広い地域で食べられている伝統的な豆料理です。ゴマやにんにく、タイムなどを加えてペースト状にしたもので、前菜の定番として楽しまれています。今回はタルティーヌに仕上げました。パーティーシーンなどにいかがでしょうか。



キャロットケーキ



豆乳やオリーブオイルなどを使用した、植物性原料のみで作ったスイーツです。シナモンが香る、コーヒープレイクにぴったりなメニューです。





## ヴァンシヨール（ノンアルコールホットワイン）



アルコールが苦手な方にも優しい寒い冬におすすめの身体の温まるホットドリンクです。ヴァンシヨールとはフランス語で、ホットワインのことを指します。紫にんじんやブドウなどが入った「野菜生活100パール」を使ってアレンジしたノンアルコールのヴァンシヨールはいかがでしょう。



## アップルレアチーズケーキ



カゴメ独自のブレンドで作り上げたアップルジュースを使い、レアチーズケーキに仕上げました。爽やかな酸味と甘みの広がりを感じられる味わいです。



## 冬メニューにおすすめ！ ピックアップ商品

New



グリル野菜ピューレー第2弾！

### 冷凍 グリル野菜ミックス ピューレー

- 原材料：グリル野菜（なす、ズッキーニ、ピーマン） イタリア製造
- 容量：1kgフィルムパック/10

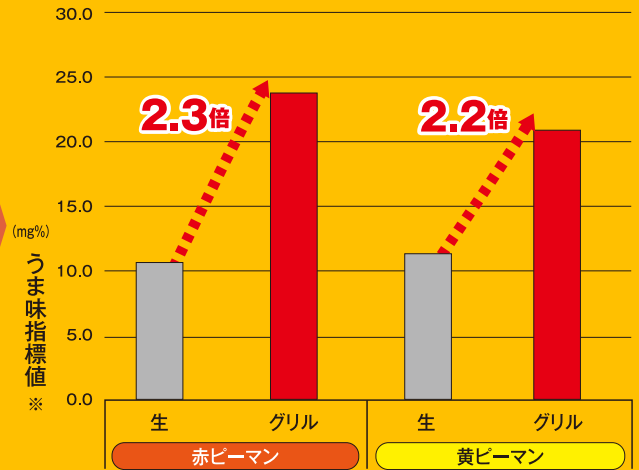
南イタリアの大地で育った「なす」「緑ズッキーニ」「黄ズッキーニ」「赤ピーマン」「黄ピーマン」を旬の時期に収穫してノンオイルでグリルし、バランス良く配合しました。

グリルすることにより引き出された「うま味」「香り」が料理に調理感やコクを付与します。

滑らかなピューレー状なので、うま味や甘味が料理に溶け込みやすいです。

## グリルすることで、 うま味成分がアップ！

●グリル前後の赤、黄ピーマンのうま味指標値 (EUC) の変化 (Brix=5.9~6.6)



出典：カゴメ調べ（イタリア協力工場の工程を再現してテーブルテストした結果）

※うま味指標値EUC (=Equivalent Umami Concentration)：うま味成分（アミノ酸や核酸）寄与をグルタミン酸ナトリウム（MSG）量に換算したもので、EUCはグルタミン酸〇〇g/100gに相当する。今回はmg/100gの値をうま味の指標値とした。



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  
東京支社 TEL (03) 6667-1771

関越支店 TEL (048) 600-2681  
神奈川支店 TEL (045) 440-3360  
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) 223-3730  
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

九州支店 TEL (092) 761-1162  
沖縄営業所 TEL (098) 868-0697  
東京本社 TEL (03) 5623-8501