

メニューのご紹介



白身魚のソテー・グリル野菜風味のクリームソース



イタリア産なす、ズッキーニ（緑・黄）、ピーマン（赤・黄）をノンオイルでグリルし、うま味や香りを引き出してピューレー状にした「グリル野菜ミックスピューレー」を魚のソテーに合わせてクリームソースに仕立てました。

使用
商品はこちら



材料

- たい（切り身）…200g
- 塩…1.6g
- カゴメ冷凍彩り野菜ミックス…60g
- 塩・こしょう・オリーブ油…適量
- にんにく…3g
- パセリ（みじん切り）…適量
- オリーブ油…10g
- カゴメ冷凍グリル野菜ミックスピューレー…24g
- 白ワイン…30g
- 生クリーム…40g
- ブランデー…4g
- 塩、こしょう…適量
- 無塩バター…12g
- セルフィーユ…1本



作り方

- 1 鯛の切り身に塩をふり、10分以上置く。彩り野菜ミックスをオープン解凍し、塩、こしょう、オリーブ油で味付けする。グリル野菜ミックスピューレーを解凍しておく。
- 2 フライパンにオリーブ油、軽く漬したにんにくを入れ火にかけ、にんにくにうすらと色が付いたら取り出す。
- 3 ①の鯛の切り身から出た水分をキッチンペーパーでふき取り、②のオリーブ油で皮目から両面色よく焼く。
- 4 グリル野菜ミックスピューレーを加え軽く炒め、白ワインを加えてアルコールを飛ばし、生クリーム、ブランデー、パセリを加え蓋をして鯛に火を通す。
- 5 皿に温めた彩り野菜のミックスを盛り付け、④の鯛を盛り付ける。
- 6 残ったソースの濃度を調整し、塩、こしょうで味を調え、火を止めてバターを加えて余熱で溶かし鯛の周りに流す。セルフィーユを飾る。



秋のラタトゥイユハンバーグ



菜園風グリル野菜のミックスになすを加え、トマトで煮込んだ秋のラタトゥイユをソースとしてハンバーグにかけました。ラタトゥイユはそのまま小鉢としてはもちろん、肉や野菜のソースとしてもおすすめです。



野菜だし香るベーコンときのこの豆乳スープパスタ



野菜だしを使った和風のスープパスタです。じっくり炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに相性のよい豆乳を加えて仕上げました。やさしい味わいで、野菜のうま味を感じられます。



秋鮭のジェノポテピザ



ジェノパーゼソースの緑色と秋鮭の朱色のコントラストがきれいなピザです。ポテトのホクホク感を存分に味わえます。





ごぼうのガトーショコラ



濃厚なショコラとごぼうの風味を
いかにして仕上げた野菜スイーツ。
ごぼうチップスのトッピングで、
見た目も華やかなケーキです。



3種ベリーのフルーツティ



無糖紅茶と野菜生活100パープル
(3倍濃縮)を合わせて、フルーツ
ティーにしました。ぶどうの風味が感じ
られ、季節メニューとしてもおすすめです。



秋メニューにおすすめ!

ピックアップ商品

- 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、バランスよく配合しました。
- 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。



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)
容量：1kgフィルムパック/10

商品やお得な情報はコチラ



カゴメの野菜ピューレーには、こだわりが満載!

ロス・オペレーション削減!

● 生野菜からの調理



● ピューレーを使用



安定品質・安定価格!

生鮮品は時期により価格が大きく変動!



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

関東支店 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

四国営業所 TEL (087) 821-7138
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