

「野彩」 の力



カゴメは「野彩」の力で
メニューを豊かにする
ご提案をしております。



自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME



カゴメのトマトソースは、
原材料、味付け、煮込み具合など、多彩なバリエーションを揃えております。
中でも、「トマトソース濃縮タイプ」は、トマトソースを約2倍に濃縮し、
軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。
「トマトソース濃縮タイプ」を一部メニューに使用することで、
コスト低減や味の安定などにも繋がります。



「野菜生活100の3倍濃縮飲料」は、
水で3倍希釈するだけで、
「野菜生活100」をご提供いただける他、
メニューに少し濃いめに使用することで、
手軽に色鮮やかに仕上げることが可能です。



トマト素材～トマトソース、また野菜飲料など、
今回は様々な商品の中でも濃縮タイプのものを中心に、
クリスマスなどにもご提供いただけるイベントメニューをご紹介します。



12月



クリスマスチキンのトマトスパゲティ

使用食材 分量：10人分

鶏もも肉	800g	
サラダ油	30g	
【A】		
カゴメトマトソース濃縮タイプ	650g	トマトソース濃縮タイプ500g
カゴメダイストマト	250g	トマトケチャップ標準チューブ1kg
カゴメトマトケチャップ標準	100g	ダイストマトイタリア800g
チキンコンソメ	12g	彩り野菜ミックス1kg
上白糖	12g	
おろしにんにく（チューブ入り）	25g	
ドライオレガノ	1.5g	
水	300g	
スパゲティ	800g	
カゴメ冷凍彩り野菜ミックス	150g	



レシピはこちら→



おやさい蒸しパン

使用食材 分量：12人分

蒸しパンミックス	1250g	
カゴメ野菜生活100（3倍濃縮）	500g	野菜生活100 3倍濃縮1L
水	500g	野菜生活100イエロー 3倍濃縮1L
		野菜生活100パープル 3倍濃縮1L



レシピはこちら→