

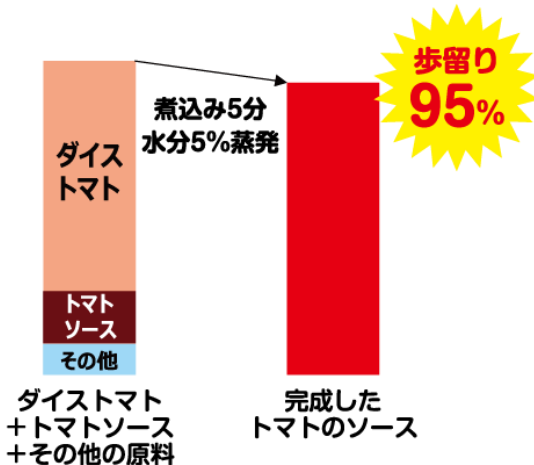
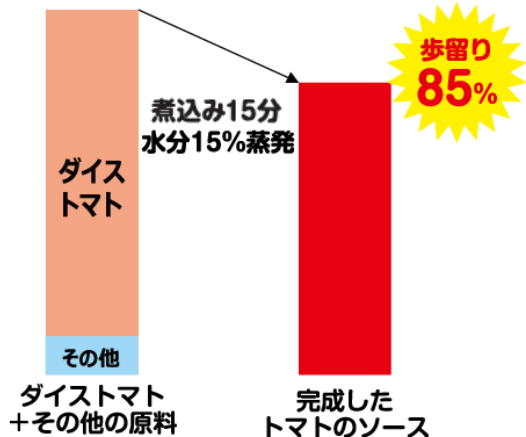
トマトソースを賢く活用しよう！

ダイストマトやホールトマトなどの トマト素材の一部を トマトソース・トマトミックスソースに 置き換えることでうれしいメリットが!!



<A: トマト素材がダイストマトのみの場合>

<B: トマト素材一部置き換え>



※2023年4月カゴメ調べ。香味(カゴメ社員の官能評価による)や、塩分量が同程度のトマトソースを同量作った場合で検証。
Bは、トマト素材のうちトマトソース(カゴメ「トマトソース濃縮タイプ」を水で2倍に希釈して使用)を約26%(重量ベース)使用。

歩留り改善

調理時間短縮

2月



濃いトマトのミネストローネ

使用食材 分量：10人分

- キャベツ-----100g
- サラダ油-----60g
- カゴメ冷凍田舎風野菜ミックス-----800g
- 水-----2000g
- カゴメダイストマトソース-----200g
- カゴメトマトソース濃縮タイプ-----300g
- カゴメ冷凍4種豆のミックス-----300g
- 塩-----5g
- こしょう-----少々
- エクストラバージンオリーブ油-----25g



トマトソース濃縮タイプ500g
ダイストマトソース1kg
田舎風野菜ミックス1kg
4種豆のミックス1kg

レシピはこちら↓



かんたん4種豆で作る食べるサルサ

使用食材 分量：10人分

- カゴメかんたん4種豆ミックス-----400g
- カゴメサルサ(ピリ辛)-----370g
- トルティーヤチップス-----適量



自然解凍で使える
かんたん4種豆ミックス1kg
サルサ(ピリ辛) 3kg

レシピはこちら↓



※レシピのアドレスは2023年9月26日から閲覧できます。