

冬を感じる

冬のイベント
メニュー♪

野菜ピューレー

使用メニュー

ほたてとドライトマトのショートパスタブロッコリーソース



ブロッコリーピューレーを使用した緑のソースにドライトマトの赤が映える、この時期にピッタリのパスタです。ほたてを合わせましたが、鶏肉やサーモンでもおいしくお作りいただけます。

使用商品



材料 (1人分)	分量	材料	分量	材料	分量
ほたて	50g	にんにく	1/2片	イタリアンパセリ	適量
カゴメ 冷凍セミドライトマト	20g	塩・こしょう	各少々	粗挽き黒こしょう	適量
白ワイン	10g	ペンネ	70g		
カゴメ 冷凍ブロッコリーピューレー	80g	EXVオリーブ油	6g		
オリーブ油	12g	パルメザンチーズ	8g		

作り方

- 塩(分量外)を入れた湯でペンをアルデンテに茹で上げる。
- フライパンにオリーブ油と半割にして軽くつぶしたにんにくを加えて火にかけ、にんにくに色がついたらほたてとセミドライトマトを加えてさっと炒める。白ワインをふり入れ、解凍したブロッコリーピューレーを加えて塩・こしょうし、茹で湯50mlを加えて軽く煮る。
- ②に①を加え、茹で湯でソースの濃度を調整したら火を止めて、EXVオリーブ油とパルメザンチーズを加えて手早く和える。
- 皿に盛りつけ、パルメザンチーズをかけ、刻んだイタリアンパセリと粗挽き黒こしょうをふる。

イタリア風鶏ごぼう



鶏肉と相性のよいごぼうピューレーを使用したチキンソテーです。ハーブとごぼうの相性は意外にもばっちり！トッピングのフライドごぼうがさらに風味よく仕上げます。メインにもピュッフェにも使えるメニューです。

カラフル野菜のラザニア



緑の野菜のベシャメルソースとトマトソースで切り口も楽しいラザニアです。トッピングには2色のズッキーニを並べてイベントにも使えるよう、見た目も華やかに仕上げました。

ごぼうのフィナンシェ



ごぼうの香りとアーモンドの濃厚な風味が非常にマッチしたフィナンシェです。ごぼうピューレーは皮付きごぼうを使用していますので風味豊かに仕上がります。

商品紹介



国産ほうれん草ピューレー

温度帯：冷凍
規格：1kg/5×2

ごぼうピューレー

温度帯：冷凍
規格：300g/10×3

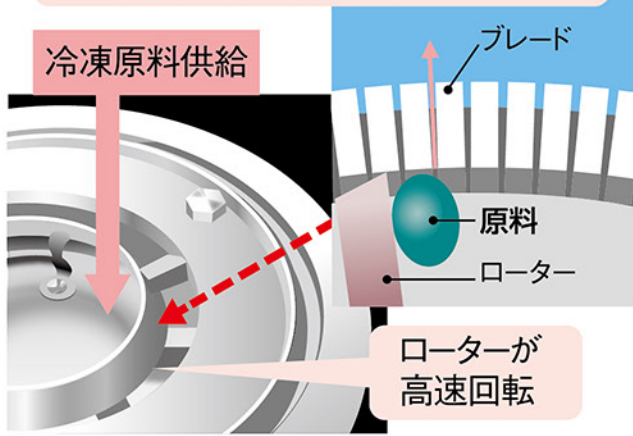
レシピはこちら



カゴメこだわりのピューレー製法

凍結状態でのピューレー化イメージ

原料はブレードの間隙
(約0.1mm)を通りピューレー化



- 1.旬の時期に収穫された原料を急速凍結したものを使用と
しています。
- 2.凍結状態でピューレー化することで摩擦熱による温度上昇を
抑制し、風味・色調の劣化を抑え、彩り・栄養価の高い
ピューレーになります。
- 3.約0.1mmの間隙を通り抜けてピューレー化されるため、
非常に細かな粒子、なめらかな食感に仕上がります。

カゴメ
ピューレーの
こだわり



*一部商品は上記製造方法ではございません。

彩り豊か!!

カゴメの 野菜ピューレー 商品ラインアップ



カゴメ株式会社

北海道支店 TEL.(011)631-2411
東北支店 TEL.(022)232-4350
北東北営業所 TEL.(019)635-3136
東京支社 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

カゴメフードサービス

検索