



生野菜の下処理には、
「手間がかかる」「色味が落ちる」など
現場のお悩み、大変ですよ？

そんなときにカゴメの野菜ピューレーがおすすめです。
カゴメ野菜ピューレーは裏ごし済で手間なく、
いろいろな料理に使えます。
使い勝手や原料となる野菜の選定、品質など
カゴメならではのさまざまな「こだわり」が活きています。



にんじん ピューレー

使いやすさのこだわり

- ①オペレーションを削減：
生野菜からの調理に比べ、
ピューレーを使えば大幅に
調理工程を削減できます。
- ②安定品質、安定価格：
収穫時期による品質の
バラつきが少なく、
年間を通して価格が安定して
いるので、いつでも均一な
クオリティ料理が提供できます。

色、食感へのこだわり

旬の時期に収穫した原材料を
使用しています。

原材料へのこだわり

それぞれの素材の特徴を活かした
製法でピューレー化することで、
なめらかな食感に仕上がります。



今回は冷凍にんじんピューレーのメニューをご紹介します。



白身魚のもみじ焼き

- 使用食材 分量：10人分
- 白身魚（切り身）-----800g
 - 酒-----20g
 - 塩-----5g
 - こしょう-----少々
 - <もみじ焼きソース>
 - カゴメ冷凍国産にんじんピューレー-----80g
 - マヨネーズ-----80g



国産にんじんピューレー1kg

レシピはこちら↓



にんじんゼリー

- 使用食材 分量：10人分
- カゴメ冷凍国産にんじんピューレー-----200g
 - 上白糖-----100g
 - 寒天（パウダー）-----6g
 - 水-----500g
 - レモン汁-----20g
 - お好みのトッピング
 - みかん(缶詰)-----適量



国産にんじんピューレー1kg

レシピはこちら↓

