

# メニューのご紹介



## 冷製コーンクリームパスタ



コーンピューレーを使用することで、簡単にクリームパスタを作ることができます。野菜だしを入れることで味に深みが出ます。

使用  
商品は  
こちら



### 材料 (1人分)

【クリームソース】A.オリーブ油…4g A.ベーコン…20g  
A.カゴメ冷凍コーンピューレー…75g A.生クリーム…50g  
A.カゴメ野菜だし調味料デリカコース…3g A.塩…1.5g  
■スパゲティ (ゆで) …150g ■ホールコーン…25g  
■パセリ (みじん切り) …少々

### 作り方

- 1.ベーコンは短冊の細切りにする。
- 2.フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコンを炒める。  
コーンピューレーを加え油となじんだら、生クリームを少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- 3.野菜だし、塩を加え混ぜ、冷やす。
- 4.冷えた3とスパゲティを和えて、盛り付ける。ホールコーンとパセリを散らして完成!



## 夏の枝豆ポタージュ



冷房で冷えた体を温める夏向けの枝豆ポタージュです。枝豆ピューレー、野菜ポタージュ用スープベース、水 = 1 : 1 : 1 で混ぜるだけで本格的なポタージュに仕上がります。



## ベジラテ



海外の「ベジセントリック」の流行から、日本でも話題になっている「ベジラテ」。近年、抹茶を使用した緑のベジラテなども目にするようになりました。本日は、野菜ピューレーを使用して、豆乳で割る、カラフルなベジラテをご提案します。



## 2色ピメントの冷たいベジポタ混ぜめん



野菜のおいしさいつもの冷やしラーメンを変えました。素材をぐるぐる混ぜるだけ。火も使わずに完成する簡単なけれど、驚くほどおいしいのです。米油をごま油に変えて、中華風の味付けにしてもおいしいですよ。



## 枝豆のおつまみポテトサラダ

## 鮭の冷製トマトパッツァ



なめらかな食感の枝豆ピューレーを、じゃがいもと練りこみ、緑色の鮮やかなポテトサラダに仕上げました。ブラックペッパーを効かせた、おつまみにもぴったりなメニューです。



冷やして食べるトマトパッツァです。トマトソースとお酢の酸味が夏にぴったりのメニュー。量を調整すると主菜でも副菜でも提案可能です。



夏メニューにおすすめ!

## ピックアップ商品

夏が旬の素材を冷凍状態のままピューレーにしました。食感がなめらかで使いやすいピューレーです。



冷凍コーンピューレー



冷凍枝豆ピューレー

商品やお得な情報はコチラ

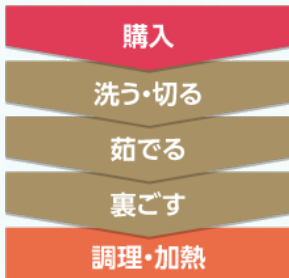


## カゴメの野菜ピューレーには、こだわりが満載!

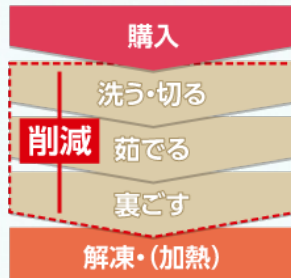
ロス・オペレーション削減!

安定品質・安定価格!

●生野菜からの調理



●ピューレーを使用



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