

夏にうれしい
冷たいメニュー
特集!



夏を感じる

野菜ピューレー

使用メニュー

枝豆腐



枝豆と豆乳は味の相性抜群です。

さまざまなピューレーを使用することにより、カラフルな野菜豆腐を作ることができます。ヴィーガンメニューとしての提供も可能です。

使用商品



※商品の原材料名に動物性のもの(肉、魚介類、卵、乳製品)やちみつがないことを確認しています。

材料(15人分)

カゴメ 冷凍枝豆ピューレー	250g
豆乳(無調整)	500g
寒天(パウダー)	4g
カゴメ 野菜だし調味料(濃縮タイプ)	40g
<トッピング>*お好みで 枝豆(ゆで)	適宜

作り方

1. 豆乳を鍋に入れ、粉寒天を振り入れて混ぜ、火にかけ、絶えず混ぜながら沸騰直前まで加熱してから火をおろす。
2. 温めておいた枝豆ピューレー、野菜だしを加えて混ぜ、冷やし固める。
3. お好みでゆで枝豆をのせ、野菜だし(分量外)を10倍程度に希釈したものを少量かける。

ガスパチョ風冷製トマトパスタ



トマト本来の風味を活かしたピューレーをベースにさっぱりとした冷製パスタに仕立てました。加熱せずに使用できる製品ですので、冷製メニューにそのままお使いいただけます。

コーンのムース 彩り野菜のジュレを添えて



コーンのムースに彩り野菜のコンソメジュレを乗せて華やかに仕上げました。優しい味わいのムースです。

トマトのシャーベット



冷凍トマトピューレー(無加熱使用可)を使うことで、トマト本来の風味と爽やかな酸味が広がります。甘すぎさっぱりとした味わいに仕上げました。トマトをイメージする真っ赤な色も特長です。

商品紹介



トマトピューレーA
温度帯：冷凍
規格：1kg/10



コーンピューレー
温度帯：冷凍
規格：1kg/5×2

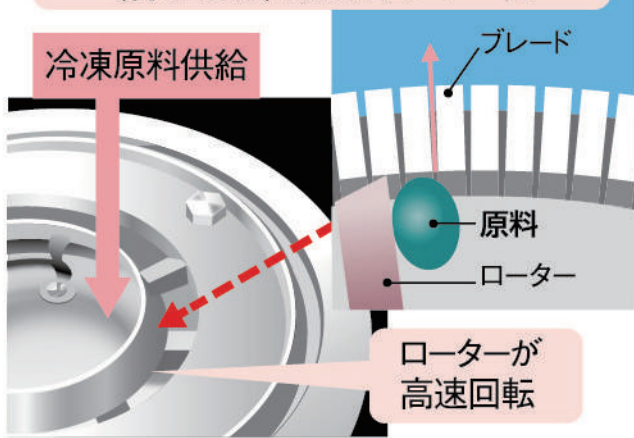
レシピはこちら



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