

メニューのご紹介



冬のパーティーシーンにおすすめのメニューのご紹介です。
野菜の彩りがメニューに鮮やかさ、華やかさをプラスします。

クリスマスチキンのトマトスパゲティ



トマトソースの一部をトマトソース濃縮タイプに置き換えることで煮込み時間短縮などオペレーション改善ができます。彩り野菜ミックスでクリスマスのキラキラとしたイルミネーションをイメージ、見た目も華やかなイベントメニューに仕上がります。



スペルト小麦と小エビのサラダ



解凍するだけで使える「スペルト小麦のサラダ ビネガー風味」にポイルえびとイカをプラスして存在感のあるサラダに仕上がりました。和えるだけで見栄えのする一品に仕上がります。ピュッフェにも最適です。



赤身肉のステーキ ~ごろごろ野菜の和風ソース~



赤身肉のステーキにしょう油ベースの和風ドレッシングで和えたごろごろ野菜のソースを合わせました。野菜の赤・黄・緑の彩りが豊かで、冬のパーティーシーンを華やかに盛り上げてくれます。



高リコピントマトと カマンベールのキッシュ



トマトケチャップ高リコピントマト使用をキッシュベースに加え、断面がピンク色の鮮やかなキッシュに仕上げました。高リコピントマトとカマンベールチーズをトッピングした、おしゃれなメニューです。



野菜たっぷりホワイトシチュー



ごろごろとした野菜の存在感がある農園風イタリアンミックスと煮込んでも煮崩れしにくいイタリアポテトのグリルはシチューの具材にピッタリ。濃厚な味付けにも負けません。彩りもよく食欲をそそります。



ロゼ・パンプルムース



フランスで人気のカクテルを再現しました。パンプルムースはフランス語でグレープフルーツのこと。さわやかな飲み心地と淡いピンク色がかわいらしいですね。パーティーの乾杯ドリンクにいかがでしょうか？



冬メニューに おすすめ! ピックアップ商品!!!

トマトソース 濃縮タイプ

約2倍に濃縮したトマトソースですので、コスト削減になります。また、お好みの濃さに調整しお使いいただくことが可能です。軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。

原材料名 | トマト(輸入)、たまねぎ、パプリカ、砂糖、食塩、白ワイン、大豆油、にんにく、香料/クエン酸、(一部に大豆を含む)

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。



約2倍濃縮なのでアレンジ自在!

ストレート



そのままディップメニューに



お好みの濃さで和えて
ラタトゥイユ



お好みの濃さで
ピザソースに

2倍希釈



2倍に希釈して
パスタソースに

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
関西越支店 TEL (048) 600-2681

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) 204-6805
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
高松エリアオフィス TEL (087) 821-7138
松山エリアオフィス TEL (089) 909-5690
九州支店 TEL (092) 761-1162
鹿児島オフィス TEL (099) 297-5260

沖縄営業所 TEL (098) 868-0697
東京本社 TEL (03) 5623-8501