

自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス



4種類の豆を、
 それぞれ茹でて急速バラ凍結し、
 ミックスしました。
 さらに、**加熱せずに自然解凍**で
 そのままお召し上がりいただける
 利便性をプラス。



おいしく自然解凍するポイント

おいしく調理する
 ワンポイントは
 「漬け込み・マリネ解凍」



+



よく混ぜて
 自然解凍

加熱しなくても、
 しっかり味が染み込む簡単調理！



冷凍状態の商品に、ドレッシング、マリネ液、調味酢等を加え、よく混ぜ合わせ自然解凍

※カゴメ冷凍豆類・穀類で加熱せずお召し上がりいただけるのは、食品衛生法の無加熱摂取冷凍食品規格に該当する本商品に限ります。

マリネ解凍して、
 サラダのトッピングに！

手軽につくれる、
 煮込まないチリコンカン！

角切り野菜と合わせて、
 カラフル冷惣菜に！

◆調理や保存の方法により、保存可能期間は変わりますのでご注意ください。

商品名	原材料名	内容量/入数	賞味期間	商品コード	JANコード
自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス	白いんげん豆 (カンネッリーニ)、ひよこ豆 (チーチ)、 赤いんげん豆 (レッドキドニー)、いんげん豆 (ポルロッティ)	1kg/10	1年	4422	4901306007754

イタリア産グリル野菜 自然解凍で使えるシリーズ



ごろごろカット3種ミックス



ざく切り4種ミックス

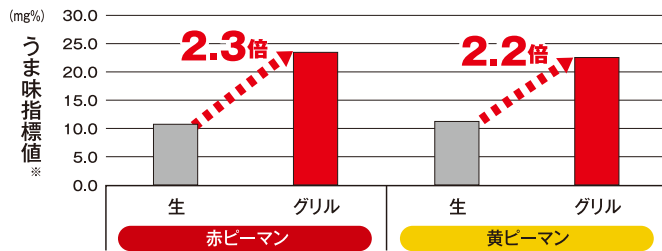
地中海性気候で育った、
 彩り豊かなイタリア産野菜を使用
 グリル製法により、うま味、甘味を凝縮！
 さらに、加熱せずに自然解凍で
 そのままお召上がりいただける
 利便性をプラス。

※カゴメグリル野菜シリーズで加熱せずお召上がりいただけるのは、食品衛生法上の無加熱摂取冷凍食品規格に該当する本商品に限ります。

グリル野菜がおいしい訳

グリルすることで、うま味成分がアップ

- グリル前後の赤、黄ピーマンのうま味指標値(EUC)の変化 (Brix=5.9~6.6)



出典：カゴメ調べ（イタリア協力工場の工程を再現してテーブルテストした結果、2021年3月）

※うま味指標値EUC (=Equivalent Umami Concentration)：うま味成分（アミノ酸や核酸）寄与をグルタミン酸ナトリウム（MSG）量に換算したもので、EUCはグルタミン酸〇〇g/100gに相当する。今回はmg/100gの値をうま味の指標値とした。



現地イタリア工場でノンオイルでじっくりグリル

活用事例について



◆調理や保存の方法により、保存可能期間は変わりますのでご注意ください。

商品名	原材料名	内容量/入数	賞味期間	商品コード	JANコード
自然解凍で使える ごろごろカット3種ミックス	グリル野菜（ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン）	1kg/10	1年	5653	4901306056530
自然解凍で使える ざく切り4種ミックス	グリル野菜（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす）	1kg/10	1年	8786	4901306001813

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
 関信越支店 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

カゴメフードサービス

検索