



2023年5月広島サミット開催!



# 「ひろしまパスタ」で 広島を盛り上げよう!



## ひろしまパスタとは??

広島県名産の海産物や農産物とともに、トマト製品を使った“赤いパスタ”

<広島県名産 海産物>牡蠣、あなご、小いわし、しらす、あさり、オニオコゼ、クロダイ、メバル など

<広島県名産 農産物>レモン、広島菜、小松菜 など



Webサイトでも  
情報公開中!

カゴメは「ひろしまパスタ」の話題化により、広島サミット県民会議とともに「広島名産食材」の魅力を日本と世界の皆さんに発信してまいります!

カゴメ



外食店様  
ホテル様

広島サミット県民会議



4月

### 「ひろしまパスタ」お披露目イベント開催

- 提供外食店様をご紹介
- 公式 Twitter でも店舗情報など発信

「地場食材」+「洋風メニュー」で食材の新たな魅力を発信しましょう!



### しらすと広島菜の 冷製”トマトレモンパスタ



ブッフスタイルでの  
提供もオススメ!

広島県名産のしらすと広島菜漬、レモンを使用。広島菜漬のかりかりとした食感と塩味がアクセントです。

トマトソースにレモン果汁を合わせ、爽やかな味わいに仕上げました。

使用カゴメ商品 ▶ 冷凍トマトソース

ご提案  
MENU  
01



ご提案  
MENU  
02

小いわしと広島菜の  
“冷製” トマトレモンパスタ

広島県名産の小いわしと広島菜漬を使った冷製のトマトソースパスタです。トマトソースには、レモン果汁を使って、爽やかな味わいに仕上げました。

使用カゴメ商品 ▶ 冷凍トマトソース



広島県産牡蠣と小松菜の  
トマトクリームパスタ

広島県名産の牡蠣と小松菜を使用しました。クリーミーでコクのある牡蠣は、クリームソースのパスタと相性抜群です。レモンの酸味がアクセントになります。

使用カゴメ商品 ▶ トマトソース濃縮タイプ



ご提案  
MENU  
03

小いわしと小松菜の  
トマトソースパスタ

広島県名産の小いわしと小松菜を使用したトマトソースのパスタです。ソースにも小いわしを使用し、魚介のうま味が詰まったメニューに仕上げました。

使用カゴメ商品 ▶ トマトソース濃縮タイプ



ご提案  
MENU  
04



冷製メニューにオススメ  
冷凍トマトソース



トマト本来の風味や彩りが活かしている冷凍トマトソースです。あらごしタイプですので、素材とのからみがよく、トマトメニュー全般にお使いいただけます。解凍してそのまま使用できますので、冷製メニューにも便利です。

容量/入数	1kg/5×2
原材料	トマト(輸入)、オリーブオイル、食塩、白ワイン、にんにく、砂糖、バジル、香辛料

煮込みメニューに便利な濃縮タイプ  
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、好みの濃さに調整しお使いいただくことが可能です。たまねぎや白ワイン、にんにくなどで軽い味付けをしているため、汎用性の高いトマトソースです。

容量/入数	500g/24・1kg/12・3kg/4
原材料	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、香辛料/クエン酸(一部に大豆を含む)

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで