

野菜でお店の「カラー」を出せるメニューを作ろう

詳しくはココをクリック！

PDF
ダウンロード

リンク①

冷凍イタリア産
グリン野菜の
ご紹介

リンク②

冷凍豆類・
穀類のご紹介

リンク③

冷凍
野菜ピューレー
シリーズのご紹介

リンク④

ヴィーガン
オムライス
レシピ

リンク⑤

ほうれん草の
グリーンカレー
レシピ

定番メニューも、野菜を上手に使うことで看板メニューにバリューアップ！

オムライス



卵や上掛けソースを野菜でアレンジ、
カラーを出そう！

卵にプラス野菜で彩りUP



グリーンオムライス
(ほうれん草ピューレー)



ソースに野菜の固形感をプラス！



ラタトゥイユ
オムライス



卵を使わない!? オムライス



ヴィーガン
オムライス

※最終的にご提供いただくメニューでのヴィーガン、ベジタリアン対応訴求は、お客様の調理オペレーションや食材管理方法が影響する部分もございますので、必ずお客様の判断のもと行なっていただくようお願いいたします。

リンク④

カレーライス



定番のカレーも具材やソースを野菜で
アレンジ、カラーを出そう！

グリン野菜で彩りカレー！



彩り野菜の
キーマカレー



冷凍4種豆を使えば、豆カレーも手軽に！



ひき肉とお豆の
カレー



面倒な下処理はピューレーで手間なく！



ほうれん草の
グリーンカレー



リンク⑤