

野菜だしでおいしさバリューアップ！

詳しくはココをクリック！

PDF
ダウンロード

リンク①

リンク②

リンク③

リンク④

リンク⑤

煮込み感アップ・
ホワイトソースの
コクアップの
理由はコチラ

臭み低減・
ジューシーさの
理由はコチラ

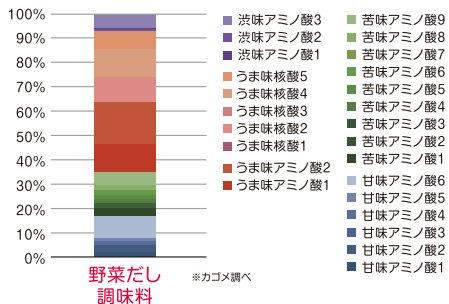
酢カド低減・
うま味の相乗効果の
理由はコチラ

時間経過による
酸化臭の発生抑制効果の
理由はコチラ

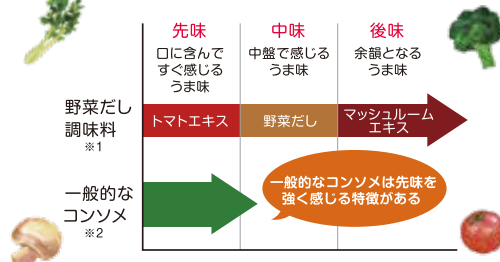
カゴメ「野菜だし調味料」の特長

複雑なうま味

・アミノ酸・核酸成分をバランスよく含む、複雑なうま味を実現！

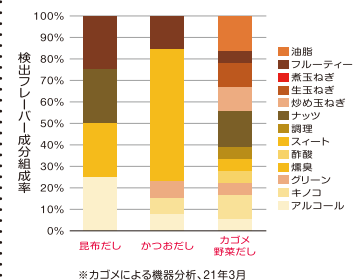


先味、中味、後味と 持続的なうま味を感じます！



素材を引き立てる

カゴメ野菜だしは11種類のにおい成分を有しており、単一の目立った香りが際立っておりません。



野菜だし調味料で広がるバリューアップメニュー

煮込み感アップ！



ポトフ

リンク①

ホワイトソースのコクアップ！



グラタン

臭みの低減・ジューシーに！



チャーシュー

リンク②



から揚げ

酢カド低減！



コールスロー

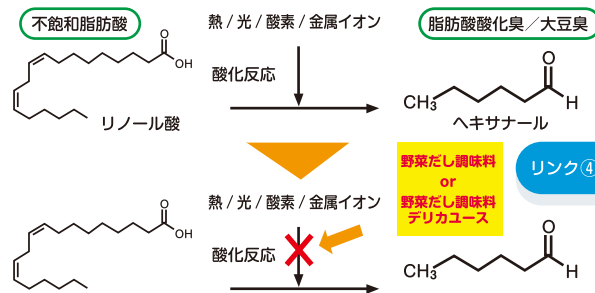
リンク③

和食にも！（うま味の相乗効果）



茄子の揚げ浸し

時間経過による酸化臭の発生抑制効果！



商品ラインアップ

野菜だし調味料

炒めた野菜からとった
“だし”がベースの調味料。素材の味わいを
いかしつつ、野菜を炒めた
香りを含めた調理感をメニューに
付与できます。特に洋風メニューに
おすすめです。



野菜だし調味料 デリカユース

野菜を炒めずにとった
“だし”がベースの調味料。より素材の味わいを
引き立てたメニューに仕
上がりやす。野菜の炒め感
を必要としないメニュー
(特に和風メニュー)に
おすすめです。



使用いただくことで、メニューや商品に
野菜だしロゴでの訴求が可能です！

「カゴメ野菜だし」の ロゴを使えます

野菜だし調味料を採用いただいたメニューには、
「カゴメ野菜だし使用」のロゴをお使いいただけます。



カゴメ野菜だし使用



※ロゴのご使用についてご検討される際は、
お近くの事業所までお問い合わせください。