

香りに特徴のある野菜素材でメニューに奥行きやアクセントを！

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

グリル野菜
ミックスピューレー
パンフレット

野菜だして
おいしさバリューアップ
パネル

オニオンソテー
(C)ダイス20
パンフレット

事例①

いろいろな野菜素材でナポリタンを「バリューアップ」！



カゴメコーポレートシェフ
藤原 和弘

どんなナポリタンを
作りたいですか？

ご要望、お悩みに合わせた
野菜素材をご提案します！



プラス

①複合的な香り 炒めた香り

南イタリア産のなす、緑・黄ズッキーニ、赤・黄ピーマンをグリルして、バランスよく配合し、ピューレー状にしました。香ばしい香りと凝縮されたうま味が、焼き感やコクを付与します。



グリル野菜ミックスピューレー



プラス

②ピーマンの香り 炒めた香り

南イタリア産の赤・黄ピーマンをグリルして、ピューレー状にしました。グリル感やピーマン特有の香りが、コクやアクセントを付与します。



グリル赤・黄ピーマンピューレー



プラス

③香味野菜の香り 炒めた香り

たまねぎ、セロリ、にんじんをバランスよくミックスし、炒めてピューレー状にしました。やさしい味わいでメニューに奥深さを付与します。



ソフリット (ピューレータイプ)



プラス

④たまねぎの 甘い香り

国産たまねぎをカットして、生たまねぎの重量比で約70%まで炒め、ピューレー状にしました。たまねぎの自然な甘味がメニューに溶け込みます。



オニオンソテーピューレー70



プラス

⑤複合的な香り

複雑で持続的なうま味で素材の味を活かしつつおいしさをベースアップします。



野菜だし調味料

リンク①

リンク②

事例②

炒めたまねぎで「コク・煮込み感アップ」！

キャラメル感がポイント！

たまねぎをみじん切りにして、生たまねぎ重量の約20%まで炒めました。甘みに加えて、キャラメル感（濃い焼き色、香ばしい香り、ほどよい苦み）が特徴です。調理感やコクを付与します。



オニオンソテー (C) ダイス20

メニュー例

リンク③



炒めたまねぎの
香ばしい香り



カレー

事例③

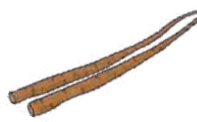
皮付きごぼうのピューレーで「コク・煮込み感アップ」！

皮付きごぼうの風味がポイント！

皮付きごぼうを使用していますので、ごぼう本来の風味が保たれています。メニューに少量加えるだけで、口の中に風味が広がります。



ごぼうピューレー



皮付きごぼう
特有の香り

メニュー例



豚汁