

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
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、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

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

[リンク③ >](#)