

グリル野菜ピューレー第2弾

グリル野菜ミックスピューレーが新登場!

New

KAGOME
カゴメ冷凍食品
• FROZEN FOODS •

グリル野菜ミックスピューレー
—— イタリア産野菜使用 ——



内容量 1kg

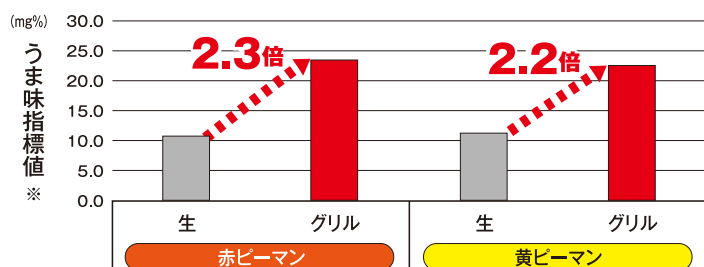
香ばしい香りと
うま味でおいしさアップ!



- 南イタリアの大地で育った「なす」「緑ズッキーニ」「黄ズッキーニ」「赤ピーマン」「黄ピーマン」を旬の時期に収穫してノンオイルでグリルし、バランス良く配合しました。
- グリルすることにより引き出された「うま味」「香り」が料理に調理感やコクを付与します。
- 滑らかなピューレー状なので、うま味や甘味が料理に溶け込みやすいです。

グリルすることで、うま味成分がアップ!

● グリル前後の赤、黄ピーマンのうま味指標値 (EUC) の変化 (Brix=5.9~6.6)



出典:カゴメ調べ(イタリア協力工場の工程を再現してテーブルテストした結果)

※うま味指標値EUC(=Equivalent Umami Concentration):うま味成分(アミノ酸や核酸)寄与をグルタミン酸ナトリウム(MSG)量に換算したもの。EUCはグルタミン酸〇〇g/100gに相当する。今回はmg/100gの値をうま味の指標値とした。

焼き感やコクを付与したいメニューにオススメ!



グラタン



肉・魚のソテーソース

調理した野菜のピューレーご紹介

調理することで、うま味や香りが引き出された野菜素材をピューレー状にしました。
 ピューレー状なので、メニューに加えるだけで、味や香りが溶け込み、おいしさがワンランクアップします！
加熱せずそのままお召し上がりいただけますので、冷製メニューにもご使用いただけます。

グリル野菜ミックスピューレー



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。香ばしい香りと濃縮されたうま味が、焼き感やコクを付与します。

- 原材料名: グリル野菜(なす、ズッキーニ、ピーマン)(イタリア製造)
- 商品コード: 7209
- 温度帯: 冷凍
- 内容量/入数: 1kgフィルムパック/10
- JANコード: 4901306000243
- 賞味期間: 2年

グリル赤・黄ピーマンピューレー



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。濃縮されたうま味、ピーマン特有の苦みや香りが、メニューにコクやアクセントを付与します。

- 原材料名: グリルピーマン(イタリア製造)
- 商品コード: 7208
- 温度帯: 冷凍
- 内容量/入数: 1kgフィルムパック/10
- JANコード: 4901306072080
- 賞味期間: 2年

オニオンソテーピューレー70



国産たまねぎをカットして、生たまねぎの重量で約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。

- 原材料名: たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)
- 商品コード: 4386
- 温度帯: 冷凍
- 内容量/入数: 1kgフィルムパック/5×2
- JANコード: 4901306043868
- 賞味期間: 2年

ソフリット(ピューレータイプ)



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。

- 原材料名: たまねぎ(アメリカ又はニュージーランド又は国産)、セロリ、にんじん
- 商品コード: 3694
- 温度帯: 常温
- 内容量/入数: 500gアルミパウチ/12
- JANコード: 4901306036945
- 賞味期間: 1年

カゴメ株式会社

北海道支店 TEL.(011)631-2411
 東北支店 TEL.(022)208-7526
 北東北営業所 TEL.(019)635-3136
 東京支社 TEL.(03)6667-1771

関東支店 TEL.(048)600-2681
 神奈川支店 TEL.(045)440-3360
 名古屋支店 TEL.(052)951-3581
 静岡営業所 TEL.(054)258-1415

北陸営業所 TEL.(076)223-3730
 大阪支店 TEL.(06)6392-2111
 中国支店 TEL.(082)261-3251
 岡山営業所 TEL.(086)243-7667

四国営業所 TEL.(087)821-7138
 九州支店 TEL.(092)761-1162
 沖縄営業所 TEL.(098)868-0697
 東京本社 TEL.(03)5623-8501

カゴメフードサービス

検索