賢く時短！

詳しくはココをクリック！

PDF ダウンロード

リンク① オニオンソテーパンフレット

リンク② 野菜ピューレーパンフレット

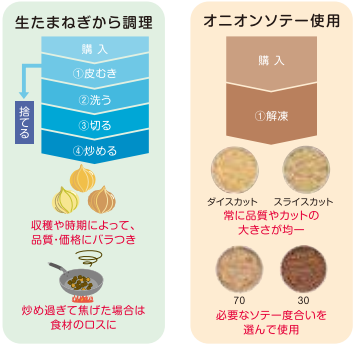
リンク③ イタリア産グリル野菜パンフレット

リンク④

リンク⑤

時短しながら、メニューのおいしさも両立！

「皮むき」「洗う」「切る」「炒める」の工程をカゴメが全部やっておきました！

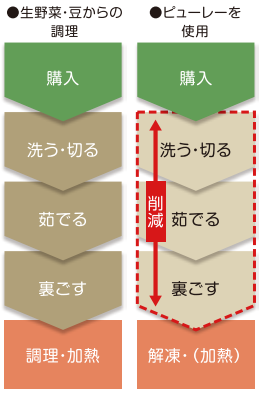


カゴメの家庭用商品にも使っています！

カゴメコーポレートシェフ
藤原和弘

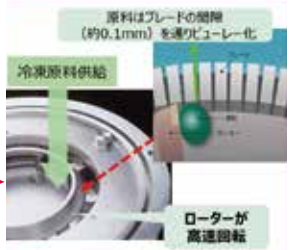
時短しながら、野菜素材の品質の安定も両立！

野菜・豆ピューレーの「洗う」「切る」「茹でる」「裏ごす」の工程をカゴメが全部やっておきました！



ピューレー商品に関する詳細情報は上部リンク④をクリック

【旬の野菜を急速冷凍】
裏ごしした時と同じような性状に
工程で細かく破砕！



ピューレーのキメ細かさ

生のごぼうから手作りするよりも、断然キメの細かいピューレーです。

なめらかさを活かしたメニュー

かぼちゃのなめらかプリン

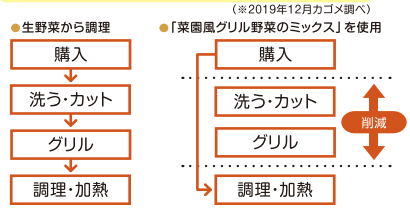
枝豆豆腐

時短しながら、メニューの彩りも両立！

「洗う」「カット」「グリル」の工程をカゴメが全部やっておきました！

生野菜から加工した場合と比べて

食材カット30分、グリル工程18分
合計48分削減できます!!
※生野菜4kgを「菜園風グリル野菜のミックス」と同等にカット、グリル加工した場合
（※2019年12月カゴメ調べ）



生　カット後　グリル後

自然解凍で使えるシリーズ

注目！

加熱の必要がなく、自然解凍で使えます