

# カゴメ 冷凍野菜ピューレー ラインアップ

## 野菜ピューレー



## 豆ピューレー



## スムージーベース



## スープベース



★の商品は解凍のみで、加熱せずにご使用いただけます。

## この「なめらかさ」はすばらしい！ おどろきました。

一番感動したのは、この「なめらかさ」。手作りでやろうと思えばできなくはありませんが、野菜を冷凍してから細かくなめらかにピューレー状にしていく作業は、相当な労力がかかります。その労力を考えるとこの商品を使ったほうがよいですね。野菜は季節感を出しやすい食材なので肉や魚などともよく合わせて使います。このピューレーは彩りが残っているので料理が華やかに仕上がります。でも私が一番評価しているのは「なめらかさ」です(笑)



ホテルグランパツハ東京銀座  
総料理長 佐藤 敏浩



パプリカのスープ仕立て



【使用商品】  
レッドピメントピューレー



こだわりを詰め込んだ

# 冷凍野菜 ピューレー BOOK

それぞれの素材の  
特長を活かす  
カゴメの技術。

調理工程削減に  
ピューレーが活躍！

ピューレー化の製法に自信！

# こだわり抜いた なめらかな食感

JULY  
2022  
VOL.01

定番スープが  
ピューレーで  
お手軽に！

## 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  
神奈川支店 TEL.(045)440-3360

関信越支店 TEL.(048)600-2681  
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)204-6805  
大阪支店 TEL.(06)6392-2111

中四国支店 TEL.(082)261-3251  
岡山営業所 TEL.(086)243-7667  
高松エリアオフィス TEL.(087)821-7138  
松山エリアオフィス TEL.(089)909-5690  
九州支店 TEL.(092)761-1162

鹿児島オフィス TEL.(099)297-5260  
沖縄営業所 TEL.(098)868-0697  
東京本社 TEL.(03)5623-8501



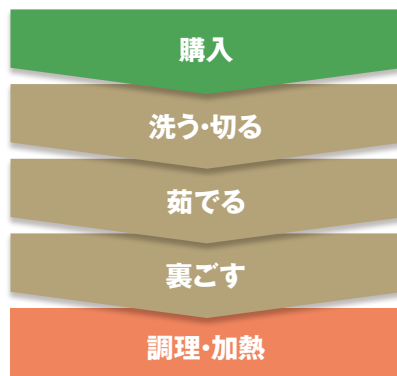
# 冷凍野菜ピューレー カゴメのこだわり

## 使いやすさのこだわり

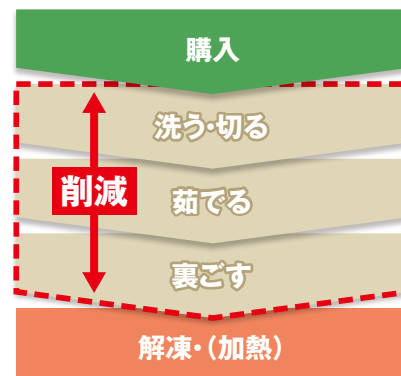
### ① オペレーションを削減します

生野菜からの調理に比べ、ピューレーを使えば大幅に調理工程を削減できます。

#### ●生野菜からの調理

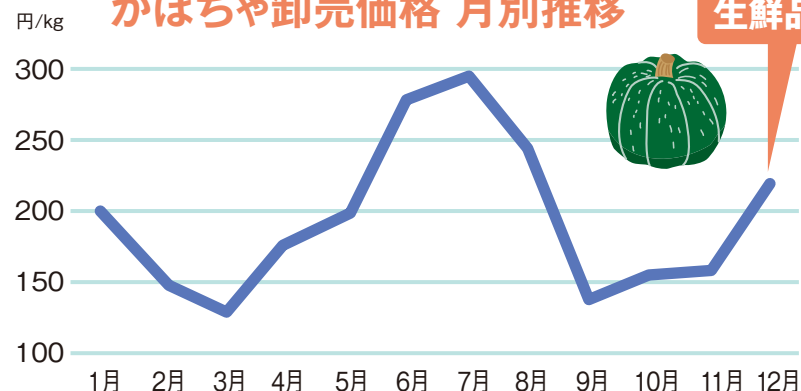


#### ●ピューレーを使用



### ② 安定品質、安定価格でお届けします

#### かぼちゃ卸売価格 月別推移



※東京卸売市場データ、2020年

#### 生鮮品は時期により価格が大きく変動！

カゴメ野菜ピューレーなら、収穫時期による品質ばらつきが少なく、年間を通して価格が安定していますので、いつでも均一なクオリティの料理が提供できます。



### ③ ピューレーのキメ細かさ

生のごぼうから作った手作りのピューレーと、カゴメごぼうピューレーではキメの細かさが断然に違います。

生のごぼうから



カゴメごぼうピューレー



生のごぼうに比べキメが細かい

## 原材料へのこだわり

### 旬にこだわった原材料調達

旬の時期に収穫した原材料を使用しています。



▲ブロッコリー



▲枝豆

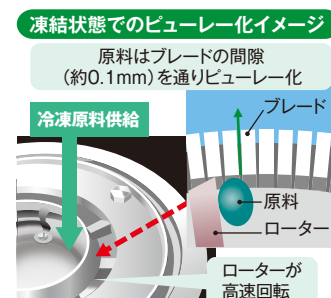
## 色・食感へのこだわり

### なめらかな食感にこだわった製法

それぞれの素材の特長を活かした製法でピューレー化することで非常に細かな粒子に仕上がります。

#### 野菜ピューレー

旬の時期に収穫された原料を急速凍結。凍結状態でピューレー化するため、摩擦熱の温度上昇がほとんどありません。そのため、色調劣化、風味劣化を最低限に抑えることが可能になり、彩り、風味のよいピューレーとなります。

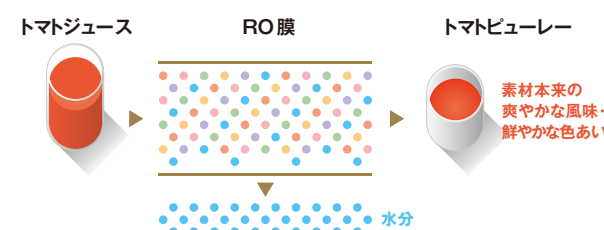


※一部商品は上記製造方法ではございません。

#### トマトピューレー

冷凍トマトピューレーはカゴメ独自の「RO濃縮技術(加熱をしない濃縮方法\*)」により、トマト本来の風味を活かしているのが特長です。RO濃縮は加熱をせずに水分が除去できる技術ですので、**素材本来の風味、色あいの残るピューレーとなります。**

#### RO濃縮でのピューレー化イメージ



※殺菌のための加熱はしています。



# ピューレーを使った ザ★定番スープメニュー

## シンプルスープ 野菜ポタージュ用スープベースとピューレー、水を1：1：1で混ぜるだけ。

### 5種の緑黄色野菜のポタージュ



使用ピューレー 野菜100%スムージーベース緑黄色野菜ミックス／野菜ポタージュ用スープベース

### グリーンピースポタージュ



使用ピューレー グリーンピースピューレー／野菜ポタージュ用スープベース

### 冬のごぼうポタージュ



使用ピューレー ごぼうピューレー／野菜ポタージュ用スープベース

## 具たくさんスープ

イタリア産グリル野菜ミックスで手軽にスープに彩りを。

### イタリア野菜のグリーンピースクラムチャウダー



使用ピューレー グリーンピースピューレー／菜園風グリル野菜のミックス／小タマネギのグリル

### ブロッコリーとホタテ貝柱のクリームスープ



使用ピューレー ブロッコリーピューレー／野菜ポタージュ用スープベース／彩り野菜ミックス

### 具たくさんパンブキンスープ



使用ピューレー 国産かぼちゃピューレー／彩り野菜ミックス

# こんな使い方も 各業態別ピューレーメニュー

## スーパー惣菜

### かぼちゃグラタン



使用ピューレー 国産かぼちゃピューレー

### 完熟トマトソースで食べる冷製パスタ



使用ピューレー トマトピューレーA (アメリカ産トマト使用) 無加熱使用

旬の素材で  
季節メニューが  
簡単に!

## カフェ・バル

### バジル風味のポテトサラダ



使用ピューレー バジルピューレー

### エビとアスパラガスのイエローピメントリゾット



使用ピューレー イエローピメントピューレー

いつもの  
メニューに  
彩りをプラス!

## 学校給食

### 枝豆蒸しパン



使用ピューレー 枝豆ピューレー

ピューレーで  
混ぜ込めば  
豆もおいしく!

### チーチのピューレー入りすいとん



使用ピューレー チーチピューレー (エジプト豆)

## 病院給食

### やわらかきんぴらごぼう



使用ピューレー ごぼうピューレー／国産にんじんピューレー

### 白いんげん豆のシチュー



使用ピューレー 国産白いんげん豆ピューレー (北海道産)

下ごしらえ不要で  
常食にも、  
やわらか食にも!

## 簡単にポタージュスープを作りたいときに便利!

### 野菜ポタージュ用スープベース



【特長】野菜ピューレーと温めるだけで、手軽においしいポタージュスープが完成します。さまざまなピューレーと合わせることで、スープのバリエーションが広がります。

【原材料】牛乳、たまねぎ、砂糖、食用植物油、チキンエキス、小麦粉、バター、乳糖、ビーフエキス、食塩、デキストリン、乳たん白、酵母エキス、ミルポフ、香辛料、**乳化剤**、(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)

### スープベースの使い方

- 商品500g 2袋に対して1kg程度の野菜ピューレーと水1ℓを加えます。
- 加熱しながらダマが残らないようよくかき混ぜて、沸騰したら火を止めます。
- お好みで塩、こしょう、牛乳などで調整し、ご提供ください。

※原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。

スープ 野菜ピューレー 水  
1:1:1



# 野菜ピューレー ベーカリー・スイーツ&ドリンク活用法

## ドリンク

### 緑黄色野菜とアセロラのスムージー



使用ピューレー 野菜100%スムージーベース緑黄色野菜ミックス

簡単に  
オリジナルの  
スイーツに!

使用ピューレー  
レッドピメントピューレー/  
トマトピューレーA(アメリカ産トマト使用)  
無加熱使用/  
グリーンピースピューレー/  
国産ほうれん草ピューレー/  
コーンピューレー/  
イエローピメントピューレー

### ベジラテ3種



野菜  
ピューレーを  
豆乳で割る!

### ジュースと混ぜるだけ簡単スムージー!



野菜100%スムージーベースと  
フルーツジュースを「1:1」で割るだけで、  
簡単にスムージーができあがり!

### カゴメ野菜100% スムージーベースは とても便利!



カフェ・キッチン  
富田佐奈栄学園長

- ① ミキサー不要だから便利!
- ② 組み合わせ次第でアレンジがきくから便利!
- ③ 混ぜるだけで、すぐに作れるから便利!

上手に活用して、人気のスムージーを  
あなたのお店でも提供しましょう!

### Profile

カフェを始める人の学校「カフェ・キッチン」の学園長。卒業生の店舗は、300店超え。メディア出演や食品メーカー等、商品企画やメニュー提案なども行い、数々の本を出版するなど、カフェのスペシャリストとして活躍中。また、日本カフェプランナー協会を設立。会長として実践的資格の普及と育成、さらにカフェビジネスのクオリティ強化に努める。

## ベーカリー

### パンの生地にも ピューレーは 使えますよ!



TOLOPAN TOKYO  
田中真司さん

### 最近の傾向として...

- サンドイッチに使えるパンズ系パンはよく売れています。
- 季節の野菜とお肉の組み合わせのパンは順調に売れます。
- 野菜やフルーツのピューレーを生地に練り込むこともあります。

### Point

ピューレーを生地に練り込む際、量が少ないと風味が出ません。エマールジョン(多加水)にすればある程度ピューレーを入れられますので素材の味と風味を感じいただけますよ。



● ごぼうピューレーを生地に練りこみ(田中さん作)



● ミルクフランスのクリームに野菜ピューレーでカラーバリエーション(田中さん作)

### フムスとチキンの彩りサンド



使用ピューレー チューチピューレー(エジプト豆)

フィリングにも、  
練り込みにも  
簡単便利!



### ごろごろベーコンと チーズのうずまき食パン

使用ピューレー  
国産ほうれん草ピューレー/  
国産にんじんピューレー

