

# カゴメ冷凍イタリア産グリル野菜に、手間なく便利な 「自然解凍で使える」シリーズが 新登場!

New



ごろごろカット3種ミックス



ざく切り4種ミックス

New

地中海性気候で育った、彩り豊かなイタリア産野菜を使用  
グリル製法により、うま味、甘味を凝縮！

さらに、加熱せずに自然解凍でそのままお召し上がりいただける利便性をプラス

おいしく自然解凍するポイント

おいしく調理するワンポイントは「漬け込み・マリネ解凍」！



よく混ぜて  
自然解凍



冷凍状態の商品に、サラダ油+塩、マリネ液、ドレッシング等を加え、よく混ぜ合わせ自然解凍

\*カゴメ冷凍グリル野菜シリーズで加熱せずに召し上がりいただけるのは、食品衛生法の無加熱摂取冷凍食品規格に該当する本商品に限ります。

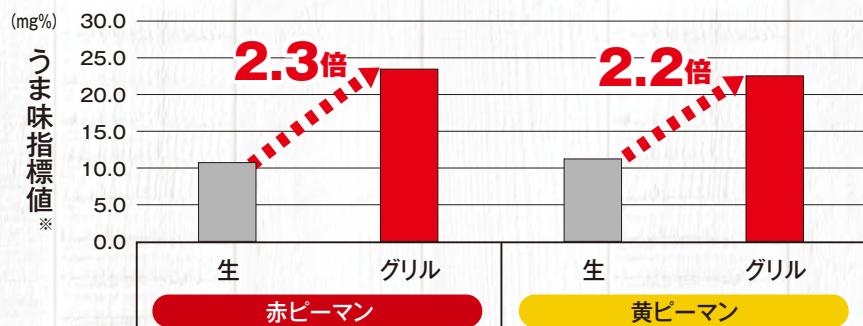


# グリル野菜がおいしい訳



## 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、2021年3月）

※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○○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。



現地イタリア工場でノンオイルでじっくりグリル

## 活用事例について



自然解凍でカレーに  
後乗せトッピング！



冷凍のままマリネ液で  
解凍調理！



揚げ物に  
トッピング！



サラダに  
トッピング！



野菜の彩りを活かして、  
付け合わせで使用！



精肉、鮮魚と  
併せて！

◆調理や保存の方法により、保存可能期間は変わりますのでご注意ください。

商品名	原材料名	内容量/入数	賞味期間	商品コード	JANコード
自然解凍で使える ごろごろカット3種ミックス	グリル野菜（ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン）	1kg/10	1年	5653	4901306056530
自然解凍で使える ざく切り4種ミックス	グリル野菜（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす）	1kg/10	1年	8786	4901306001813

## 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  
中四国支店 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