自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

もう、たまねぎに泣かされない

調理場の課題を一挙に解決！
カゴメ冷凍オニオンソテーシリーズ

特長1
たまねぎの下ごしらえを短時間で。

皮むきやカットの手間がかからないので、
人件費削減にも繋がります。
解凍してそのままご使用いただけます。

特長2
収穫時期による品質のバラつきリスクやロスを削減。

時期による品質のバラつきや
カットの大きさにバラつきがないので
均一なクオリティの料理が提供できます。

焙炒度20%まで炒めたオニオンソテーが新登場！

- 甘味に加えて、キャラメル感（濃い焼き色、香ばしい香り、ほどよい苦み）が特長。調理感やコクを付与！
- 焦げ付きやすく手間や時間がかかる難易度の高い焙炒工程を代替！
- 粘性が高く、液だれや水分の染み込みが少ない！

【5554】

オニオンソテーシリーズ ラインアップ

ソテー度合い、形状で選べる15種類。

■…国産　■…中国産

ソテー度合いを数字で表示

商品名に記載されている90・70・50・30・20の数字は、生たまねぎの重量を100とした場合のおおよその重量比を表したものです。

具材感を付与 ←→ コクを付与

ダイスカット

ピラフ、チキンライス、トマトソース等

国産 70　中国産 70

ハンバーグ等

国産 50　中国産 50

ミートソース等

国産 30　中国産 30

カレー・シチュー等

NEW　中国産 20

スライスカット

シーフードマリネ等

国産 90

グラタン、パスタ等

国産 70　中国産 70

肉・魚介のソテーソース、生姜焼き、牛丼等

国産 50　中国産 50

オニオンスープ等

国産 30　中国産 30

ピューレー

オニオンドレッシング等

国産 70

ピューレーの特長

すりおろし状になっているので、ドレッシングなどなめらかに仕上げたいものに適しています。

NEW

商品名	オニオンソテー(C) ダイス70 (中国産)	オニオンソテー(C) ダイス50 (中国産)	オニオンソテー(C) ダイス30 (中国産)	オニオンソテー(C) ダイス20 (中国産)	オニオンソテー(C) スライス70 (中国産)	オニオンソテー(C) スライス50 (中国産)	オニオンソテー(C) スライス30 (中国産)
原材料名	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)						
内容量／入数	1kgフィルムパック／5×2						
賞味期間	製造日より2年						

商品名	オニオンソテー ダイス70 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー ダイス50 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー ダイス30 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー スライス90 (国産たまねぎ使用) 淡路島産たまねぎ限定	オニオンソテー スライス70 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー スライス50 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー スライス30 (国産たまねぎ使用)	オニオンソテー ピューレー70 (国産たまねぎ使用)
原材料名	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)			たまねぎ(淡路島)	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)			
内容量／入数	1kgフィルムパック／5×2							
賞味期間	製造日より2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

カゴメフードサービス　検索