

カゴメ業務用ホームページ

カゴメ 外食・中食・給食ユーザー様向け

メールマガジン

登録
無料

新商品やメニュートレンドなど、
お役立ち情報を毎月お届け！

商品情報や
キャンペーン情報
などを発信！

業務用ホームページの
更新情報や
お得な情報が届く
「カゴメ メールマガジン」は
こちらから！

動画の
コンテンツも
充実！

お役立ち
コンテンツの
宝箱！

さまざまな
トレンド情報も
多数掲載！

Bakery
trend
information

ベーカリー トレンド情報

とにかく一度はアクセス！
詳しくは
こちらから

カゴメ 業務用 で 検索

カゴメ株式会社

本社 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号 TEL.(052)-951-3571
東京本社 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号日本橋浜町Fタワー TEL.(03)-5623-8501

2023年7月版



ベジタブル・ソリューション

カゴメ業務用 商品のご案内

Products for Institutional & Industrial

加工用



ベジタブル・ソリューション

カゴメならではの野菜の提供により
フードビジネスに携わる皆様の様々な困りごとを解決します

ご提案背景

働き方や暮らし方など新しい生活様式の広がりにより
フードビジネスを取り巻く環境は大きく変化しています。

また、メディアやSNSを通じた食に関する情報量の増加は
野菜の健康価値への関心にも繋がっており
様々な食シーンで、野菜摂取ニーズが高まっています。

カゴメは、皆様が提供する野菜メニュー・サービスを通じて
消費者の野菜摂取ニーズに応えるだけでなく
「調理の手間や食材ロスの削減」「メニューのバリューアップ」など
提供者の困りごとを、野菜の商品や野菜の情報提供で解決します。



ベジタブル・ソリューション
2023
での
ご提案

カゴメならではの野菜の提供でソリューション！

テーマは
野菜（やさい）



カゴメの野菜を使った商品は、メニューの見た目を彩るだけでなく、おいしさ・調理時間・サービスも彩ります！

業態別ステージ
テーマ別ステージ



業態別のお悩みごとや、調理場・メニューでのお困りごとを、野菜で解決する方法をご提案！

動画を楽しむ
ヤサイシアター



カゴメ業務用商品のお役立ちポイントや使用例を含めた活用方法を、動画でわかりやすくご紹介！

2023年7月、オンライン展示会『ベジタブル・ソリューション2023』を開催！
興味関心のある方は、お近くのカゴメ事業所までお問い合わせください。 ※事後でも構いません。

Index

P1	トマトケチャップ
P4	トマトピューレー／トマトペースト
P7	固形トマト
P9	乾燥・冷凍トマト
P10	レギュラーソース
P12	冷凍野菜ピューレー
P16	冷凍オニオンソテー
P18	ソフリット・ミルポワ
P20	野菜だし調味料
P21	冷凍イタリアングリル野菜
P27	冷凍豆類・穀類
P28	大豆加工食品
P29	ピメント素材
P30	人参素材
P31	濃縮野菜・果実飲料

トマトケチャップ

バラエティ豊かな容器・容量に加え、さまざまな用途に
お応えできるように、バリエーション商品を取り揃えました。
従来からの特級・標準にプラス、味わい・粘性などの
特長あるケチャップもご用意。
あらゆるご要望にお応えできる、カゴメだけの商品ラインアップです。



トマトケチャップ特級

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。 のびのよくきく、JAS特級グレード品です。							1935,1947,1035	その他			
							屈折計示度(%) : 33.0～35.7	屈折計示度(%) : 32.7～35.4			
							pH : 3.90未満	pH : 3.90未満			
原材料	トマト(輸入又は国産(5%未満))、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料										
コードNo.	1935	容量	ミニパック8g×40/15	賞味期間 (開封前)	1年	コードNo.	1303	容量	200kgドラム/1	賞味期間 (開封前)	9ヶ月
	1947		ミニパック8g×100/10		1年		1129		1tコンテナ(1,000kg/1)		3週間
	1035		ミニパック12g×40/15		1年		1162		18ℓ缶(20kg)/1		2年
	1117		3kgフィルムパック/4		9ヶ月		1170		10kgフィルムパック/1		9ヶ月







トマトケチャップ標準

甘味、酸味、うま味のバランスがよく、かける、炊める、煮込むなど幅広くご利用いただける、JAS標準グレード品です。										屈折計示度(%) : 29.1～33.0	
										pH	:
原材料	トマト(輸入又は国産(5%未満))、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料										
コードNo.	1197	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月	コードNo.	1179	容量	1tコンテナ(1,000kg)/1	賞味期間 (開封前)	3週間
	1181		5kgフィルムパック/2		9ヶ月		1194		18ℓ缶(20kg)/1		2年
	1917		200kgドラム/1		9ヶ月		1180		10kgフィルムパック/1		9ヶ月




●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

トマトケチャップ(デリカユース)

甘味と酸味をバランスよく仕上げました。特に調理パンやオムレツのトッピングに最適な濃さです。 また、なめらかでのびが良く、チキンライス、ナポリタン等のメニューにも適しています。										屈折計示度(%) : 28.1~30.4		
										pH	:	3.90未満
原材料	トマト(輸入)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料											
コードNo.	1093	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月	コードNo.	1603	容量	200kgドラム/1	賞味期間 (開封前)	9ヶ月	
	1094		5kgフィルムパック/2		9ヶ月		1095		10kgフィルムパック/1		9ヶ月	
<div><div></div><div>【1093】3kg</div></div> <div><div></div><div>【1094】5kg</div></div> <div><div></div><div>【1603】200kg</div></div> <div><div></div><div>【1095】10kg</div></div>												
※ドラムの仕様、色は変更になる 場合がございます。 ※ドラムの写真はイメージです。												

マイルド トマトケチャップ

酸味、塩味、香辛料をおさえたマイルドな味が特長で、 高粘度に仕上げました。トッピングしやすく、タレにくい ので幅広いメニューにご利用いただけます。				屈折計示度(%) : 26.0~29.0	
				pH	: 3.90未満
原材料	トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料				
コードNo.	1973	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月



【1973】3kg


ベーカリー用トマトケチャップ

完熟トマトをたっぷり使った濃厚な味と綺麗な赤色が特徴の、垂れにくい・沁みにくい・焦げ付きにくいベーカーリー向けトマトケチャップです。				屈折計示度(%) : 34.5~36.5	
				pH : 3.90未満	
原材料	トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料				
コードNo.	5848	容量	1kgフィルムパック/12	賞味期間 (開封前)	1年1ヶ月

【5848】1kg

国産トマト100%使用トマトケチャップ


国産完熟トマトのみを使用した、JAS特級グレードの トマトケチャップです。なめらかでのびがよく、塩分を おさえたまろやかな甘味が特長です。				屈折計示度(%) : 32.7~35.4	
				pH	: 3.90未満
原材料	トマト(国産100%)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、醸造酢、 食塩、たまねぎ、香辛料				
コードNo.	1940	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月



【1940】3kg

高リコピントマト使用トマトケチャップ

高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだトマトケチャップです。チキンライスやナポリタンの色付けはもちろん、上がけ用としてもご利用いただけます。				屈折計示度(%) : 33.0～35.7	
				pH : 3.90未満	
原材料	トマト(スペイン)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料				
コードNo.	1949	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月



【1949】3kg

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

カゴメ トマトケチャップ

世界各国から厳選した良質な完熟トマトを使用し、おいしさはもとより、安定品質をお約束するトマトケチャップです。

ニーズに合わせたバリエーション

味わい・粘性など、特長あるケチャップをご用意しています。

	商 品 特 長
トマトケチャップ 特級	完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。 のびのよくきく、JAS特級グレード品です。
トマトケチャップ 標準	業務用トマトケチャップとして最もポピュラーです。甘味、酸味、うま味のバランスがよく、 かける、炒める、煮込むなど幅広くご利用いただける、JAS標準グレード品です。
トマトケチャップ (デリカユース)	調理パンやオムレツ等のトッピングに適した粘度と濃い味に仕上げました。もちろん、 チキンライス、ナポリタン等の調理ベースにも適しています。
マイルド トマトケチャップ	酸味、塩味、香辛料をおさえたマイルドな味が特長で、高粘度に仕上げました。 トッピングしやすく、タレにくいので幅広いメニューにご利用いただけます。
国内産トマト100%使用 トマトケチャップ	国内産完熟トマトのみを使用したJAS特級グレード品。なめらかでのびがよく、 塩分をおさえたまろやかな甘味が特長です。
ベーカリー用 トマトケチャップ	完熟トマトをたっぷり使った濃厚な味と綺麗な赤色が特徴の、 垂れにくい・沁みにくい・焦げ付きにくいベーカリー向けトマトケチャップです。
高リコピントマト使用 トマトケチャップ	高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだトマトケチャップです。 チキンライスやナポリタンの色付けはもちろん、上げけ用としてもご利用いただけます。

バラエティ豊かな容器・容量

特級、標準、デリカユースグレードのトマトケチャップには、さまざまな容器・容量をご用意しています。
あらゆるご要望にお応えできる、カゴメだけの商品ラインアップです。

	コンテナ	ドラム	缶	フィルム			小袋
	1t	200kg	18缶	3kg	5kg	10kg	
特 級	●		●	●		●	●
標 準	●	●	●	●	●	●	
デリカユース		●		●	●	●	

トマトピューレー/トマトペースト

カゴメのトマト調達力を活かし、世界各国から選りすぐりの
裏ごしトマト加工品(トマトピューレー、トマトペースト)をお届けします。

※JAS基準では、トマトピューレーは無塩可溶性固形分が8%以上24%未満、
トマトペーストは24%以上と定義されています。
※RI=可溶性固形分=屈折計示度

本カテゴリには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、
ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。



トマトピューレー

完熟トマトの風味がほどよく保たれているトマトピューレーです。味つけをしていないので、トマト料理のベースとして幅広く利用できます。

屈折計示度 (%) : 12.3~13.8

pH : 4.40未満

原材料 トマト(輸入)

コードNo.	2040	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月
--------	------	----	--------------	---------------	-----

【2040】 3kg

トマトピューレー(18缶)				<div>ヴィーガン 対応※</div>	
完熟トマトの風味がほどよく保たれているトマトピューレーです。塩味をほんのりときかせてありますので、調理感のある味に仕上がります。				屈折計示度 (%) : 11.7~13.7	
				pH : 4.40未満	
原材料	トマト(輸入)、食塩				
コードNo.	1289	容量	18缶(18.5kg)/1	賞味期間 (開封前)	2年
<div></div>					
【1289】18缶(18.5kg)					

国産トマト100%使用トマトピューレー				ヴィーガン 対応※	
日本の契約農家で栽培された生トマトを原料としたトマトピューレーです。食塩無添加です。				屈折計示度 (%) : 10.8~12.8	
				pH : 4.40未満	
原材料	トマト(国産100%)				
コードNo.	2638	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	9ヶ月
					
【2638】 3kg					

トマトペーストトルコ産 ホットブレイク製法				ヴィーガン 対応※	
トルコ産トマトをRI約28%まで濃縮しました。 高い粘度の商品です。				屈折計示度 (%) : 27.0~29.0	
				pH : 4.40未満	
原材料	トマト				
コードNo.	1579	容量	4.5kg缶/6	賞味期間 (開封前)	2.5年
					
【1579】 4.5kg					

トマトペースト トルコ産 コールドブレイク製法					ヴィーガン 対応※
トルコ産トマトをRI約29%まで濃縮しました。 低い粘度の商品です。			屈折計示度 (%) : 28.0～30.0		
			pH : 4.45未満		
原材料	トマト				
コードNo.	1570	容量	4.5kg缶/6	賞味期間 (開封前)	2.5年
	7703		233kgドラム/1		2年
<div><div></div><div></div></div> <div>※ドラムの仕様、色は変更になる 場合がございます。 ※ドラムの写真はイメージです。</div>					
【1570】 4.5kg 【7703】 233kg					

ヴィーガン
対応※

トマトペースト チリ産 ホットブレイク製法

チリ産の完熟トマトをホットブレイク処理し、RI約31%までに濃縮しました。ホットブレイク製法ですので、ミートソース、カレー、ピザソース等、粘度を必要とするメニューに最適です。

原材料

トマト

コード№

1568

容量

240kgドラム/1

賞味期間
(開封前)

2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合があります。

※ドラムの写真はイメージです。

【1568】 240kg

屈折計示度 (%) : 30.0~32.0

pH : 4.55以下

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

トマトペースト 米国産 ホットブレイク製法

ヴィーガン
対応※

米国産の完熟トマトをホットブレイク処理し、RI約31%まで濃縮しました。高い粘度が特長です。					屈折計示度 (%) : 30.0~33.5	
					pH	: 4.50未満
原材料	トマト					
コードNo.	1510	容量	240kgドラム/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【1510】 240kg

トマトペースト 米国産 コールドブレイク製法 37%

ヴィーガン
対応※

米国産の完熟トマトをコールドブレイク処理し、RI約37%まで濃縮しました。					屈折計示度 (%) : 36.0~38.0	
					pH	: 4.50以下
原材料	トマト					
コードNo.	2174	容量	242kgドラム/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【2174】 242kg

トマトペースト オーストラリア産 コールドブレイク製法 37%

ヴィーガン
対応※

オーストラリア産トマトをコールドブレイク処理し、RI約37%まで濃縮しました。					屈折計示度 (%) : 36.0~38.0	
					pH	: 4.55以下
原材料	トマト					
コードNo.	3938	容量	225kgドラム/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【3938】 225kg

冷凍トマト濃縮エキス

ヴィーガン
対応※

トマトしょう液とトマトペーストを原料としたトマトのうま味を凝縮したエキスです。					屈折計示度 (%) : 50.0~57.0	
					pH	: 3.90~4.50
原材料	トマト(イスラエル、トルコ)、食塩					
コードNo.	3749	容量	1kg/10		賞味期間 (開封前)	1年



【3749】 1kg/10

トマトペースト ボルトガル産 ホットブレイク製法

ヴィーガン
対応※

ポルトガル産トマトをホットブレイク処理し、RI約29%まで濃縮しました。高い粘度の商品です。					屈折計示度 (%) : 28.0~30.0	
					pH	: 4.50以下
原材料	トマト					
コードNo.	3537	容量	20kgバッグ/1		賞味期間 (開封前)	2年



※バッグの仕様は変わることがあります。
※商品形態はバッグインボックスです。

【3537】 20kg

トマトペースト ボルトガル産 コールドブレイク製法

ヴィーガン
対応※

ポルトガル産トマトをコールドブレイク処理し、RI約29%まで濃縮しました。低い粘度の商品です。					屈折計示度 (%) : 28.0~30.0	
					pH	: 4.50以下
原材料	トマト					
コードNo.	3517	容量	20kgバッグ/1		賞味期間 (開封前)	2年
	1514		12kgバッグ/1			2年



※バッグの仕様は変わることがあります。
※商品形態はバッグインボックスです。

【3517】 20kg 【1514】 12kg

トマトペースト ボルトガル産

ヴィーガン
対応※

ポルトガル産トマトをRI約29%まで濃縮しました。低い粘度の商品です。					屈折計示度 (%) : 28.0~30.0	
					pH	: 4.50以下
原材料	トマト					
コードNo.	4573	容量	238kg/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【4573】 238kg

トマトペースト ボルトガル産 コールドブレイク製法 37%

ヴィーガン
対応※

ポルトガル産の完熟トマトをコールドブレイク処理し、RI約37%まで濃縮しました。					屈折計示度 (%) : 36.0~38.0	
					pH	: 4.50以下
原材料	トマト					
コードNo.	3941	容量	245kg/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【3941】 245kg

トマトペースト イタリア産

ヴィーガン
対応※

イタリア産トマトをRI約29%まで濃縮しました。					屈折計示度 (%) : 28.0~30.0	
					pH	: 4.45未満
原材料	トマト					
コードNo.	1507	容量	230kgドラム/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【1507】 230kg

トマトペースト オーストラリア産 コールドブレイク製法

ヴィーガン
対応※

オーストラリア産トマトをコールドブレイク処理し、RI約30%まで濃縮しました。低い粘度の商品です。					屈折計示度 (%) : 29.0~31.0	
					pH	: 4.55以下
原材料	トマト					
コードNo.	3712	容量	225kgドラム/1		賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【3712】 225kg

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

5

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

6

固形トマト

カゴメのトマト調達力を活かし、世界各国から選りすぐりの固形トマト加工品をお届けします。

本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。



ダイストマト 米国産

ヴィーガン
対応※

米国産トマトをダイスカット。塩化カルシウムを使っており、固形の残りが良いのが特長です。

屈折計示度 (%) : 4.5~6.5

pH : 4.20以下

原材料	トマト、トマトジュース／クエン酸、塩化カルシウム				
コード№	2778	容量	210kgドラム/1	賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【2778】 210kg

ダイストマトトルコ産

ヴィーガン
対応※

トルコ産の完熟トマトを湯むきしてダイスカットしました。塩化カルシウムを使っており、固形の残りが良いのが特長です。

屈折計示度 (%) : 5.0~7.0

pH : 4.45以下

原材料	トマト、トマトピューレー／塩化カルシウム、クエン酸				
コード№	3516	容量	200kgドラム/1	賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【3516】 200kg

ダイストマト イタリア産

ヴィーガン
対応※

イタリア産トマトを16mmにダイスカットし、ピューレー漬けにしました。

屈折計示度 (%) : 6.0~8.0

pH : 4.2~4.5

原材料	トマト、トマトピューレー／クエン酸				
コード№	1560	容量	200kgドラム/1	賞味期間 (開封前)	2年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【1560】 200kg

ダイストマト イタリア産

ヴィーガン
対応※

イタリア産のトマトをカットし、甘味の強いダイストマトに仕上げました。アルミパウチですので取り扱いやすく廃棄も簡単です。

屈折計示度 (%) : 6.5~8.5

pH : 4.50以下

原材料	トマト、トマトピューレー				
コード№	3345	容量	5kgアルミパウチ/2	賞味期間 (開封前)	2.5年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【3345】 5kg

ダイストマト 加工用 イタリア産

ヴィーガン
対応※

ダイストマトを塩化カルシウムを使って固形を保持している商品です。

屈折計示度 (%) : 6.5~8.0

pH : 4.15~4.45

原材料	トマト、トマトピューレー／クエン酸、塩化カルシウム				
コード№	3237	容量	2,500g缶/6(固形量:1,575g)	賞味期間 (開封前)	2.5年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【3237】 2,500g

ポルパフィーネ イタリア産

ヴィーガン
対応※

イタリア産のトマトをあらごし、トマトピューレー漬けにしました。RI7.5%と高濃度に仕上げておりますので、メニューが歩留まりよく仕上がります。アルミパウチですので、取り扱いやすく廃棄も簡単です。

屈折計示度 (%) : 6.5~8.5

pH : 4.50以下

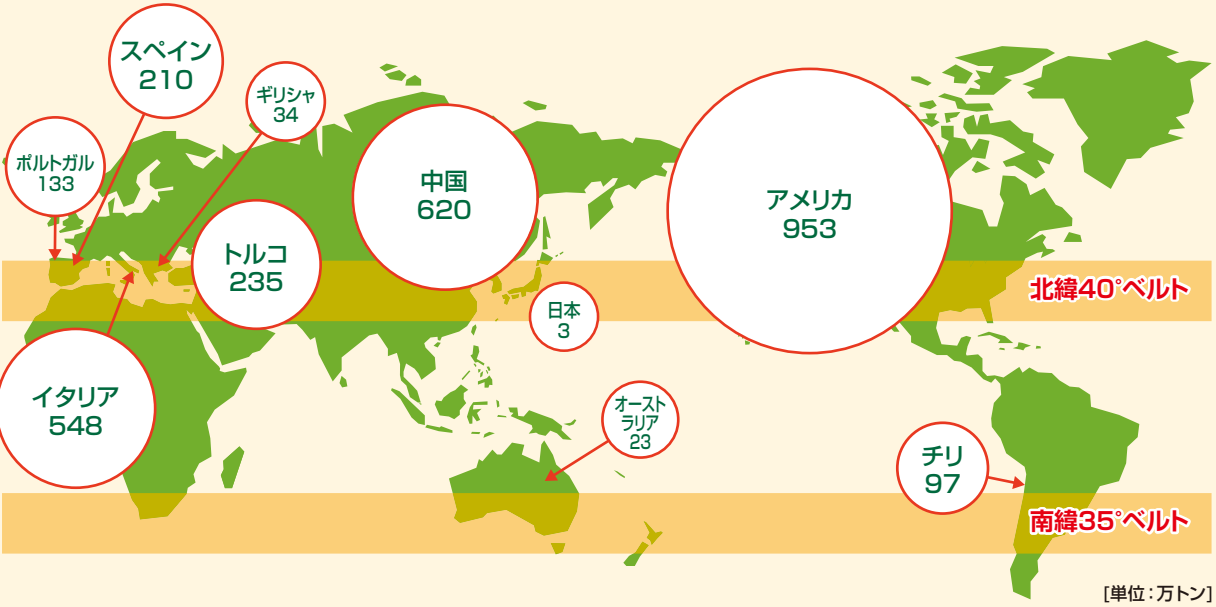
原材料	トマト、トマトピューレー				
コード№	7116	容量	5kgアルミパウチ/2	賞味期間 (開封前)	2.5年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【7116】 5kg

世界の加工用トマト産地と生産量



2022年加工用トマト合計
3,726万トン

出典：World Processing Tomato Council

トマトペースト、ホットブレイク(HB)とコールドブレイク(CB)の違い

	ホットブレイク(HB)	コールドブレイク(CB)
トマト加熱温度	85~95℃以上	60~70℃
粘度	高い	低い
性状	なめらか	粗い
明るさ	明るい	深い
香味	マイルドな煮込み感	シャープなみずみずしさ
用途	ケチャップのような粘性が必要な場合に最適	スープのようにトマト味は欲しいが粘性は必要ない場合に最適

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

乾燥・冷凍トマト

新しいトマト料理に欠かせない乾燥・冷凍トマト素材を
世界各国からお届けします。

本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、
ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

◎=大容量商品も取り揃えております。

ドライトマト

ヴィーガン
対応※

◎

チリ産トマトを約15倍の濃さまで乾燥しました。

屈折計示度 (%) :
pH :

—
—

原材料	トマト				
コードNo.	1956	容量	200gフィルムパック/10×2	賞味期間 (開封前)	9ヶ月
	1957		11 kg/1		9ヶ月

【1956】200g

【1957】11kg



トマトパウダー イタリア産

ヴィーガン
対応※

イタリア産完熟トマトを使ったトマトパウダーです。鮮やかな赤色、豊かな風味が特長です。

屈折計示度 (%) :
pH :

—
—

原材料	トマトペースト				
コードNo.	1907	容量	200gアルミパウチ/20	賞味期間 (開封前)	1年
	2906		2kgアルミパウチ/4		1年

【1907】200g

【2906】2kg

グリルトマト(ダイスカット)

ヴィーガン
対応※

◎

南イタリアの輝く太陽と豊かな土壌によって育まれたトマトをグリル加工しました。グリルによりトマト本来のうま味、甘味が凝縮した新しい冷凍トマト素材です。

屈折計示度 (%) :
pH :

—
—

原材料	トマト				
コードNo.	5291	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年

【5291】500g

ライトグリルトマト

ヴィーガン
対応※

◎

イタリア産のトマトをダイス状にカットし、弱めにグリルしました。グリルによって引き出されたうま味、甘味が特長です。

屈折計示度 (%) :
pH :

—
—

原材料	グリルトマト				
コードNo.	6053	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	6052		10kg/1		

【6053】1kg

レギュラーソース

カゴメが選んだ原材料をゆっくり時間をかけて熟成させた、カゴメソース。
味も、コクも、香りも、植物由来のもの。
高品質とまろやかなうま味が活きているソースです。



ウスターソース業務用(JAS標準)

野菜と果実に世界の産地から集めた香辛料をブレンドしたソースです。

屈折計示度 (%) :
pH :

32.3~35.0
3.90未満

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料／カラメル色素、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)				
コードNo.	4901	容量	20ℓパック(23.4kg)/1	賞味期間 (開封前)	2年

【4901】20ℓ

ウスターソース醸熟レストラン用(JAS特級)

さらりとしたタイプのソースです。野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまろやかにする独自の醸熟製法で作りました。

屈折計示度 (%) :
pH :

36.5~39.5
4.00未満

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、ねぎ、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖液糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、発酵調味料、(一部に大豆・りんごを含む)				
コードNo.	8664	容量	ミニパック8g×40/15	賞味期間 (開封前)	1年

【8664】8g

中濃ソース醸熟レストラン用(JAS特級)

コクとほどよいとろみが特長です。野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまろやかにする独自の醸熟製法で作りました。

屈折計示度 (%) :
pH :

39.5~42.5
4.00未満

原材料	野菜・果実(トマト、デーツ、にんじん、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖液糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、アミノ酸液、香辛料、発酵調味料、(一部に大豆・りんごを含む)				
コードNo.	8644	容量	ミニパック8g×40/15	賞味期間 (開封前)	1年

【8644】8g

中濃ソース業務用(JAS標準)

野菜と果実のおいしさを活かした中濃ソースです。

屈折計示度 (%) :
pH :

33.0~35.7
4.00未満

原材料	野菜・果実(トマト、にんじん、りんご、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、香辛料／カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)				
コードNo.	4361	容量	20ℓパック(23.2kg)/1	賞味期間 (開封前)	2年

【4361】20ℓ

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

とんかつソース醸熟レSTRAN用(JAS特級)

コクととろみが特長です。野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまろやかにする独自の醸熟製法で作りました。

屈折計示度 (%) : 39.5~42.5

pH : 4.00未満

原材料

野菜・果実(トマト(輸入)、デーツ、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、コーンスターチ、香辛料、発酵調味料、(一部に大豆・りんごを含む)

コードNo


8654

容量

ミニパック8g×40/15

賞味期間
(開封前)

1年



【8654】 8g

ウスターソースAF

カゴメ業務用ウスターからアミノ酸液、カラメル色素、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、甘味料(甘草)を除いた品質のソースです。

屈折計示度 (%) : 31.6~34.3

pH : 4.00未満

原材料

野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、香辛料、(一部にりんごを含む)

コードNo

9545

容量

23kg/1

賞味期間
(開封前)

2年



【9545】 23kg

冷凍野菜ピューレー

カゴメの冷凍野菜・豆ピューレーは、新鮮な旬の素材を使用し、その素材の特長を最も活かす方法でピューレー状にし、冷凍したものです。従来の裏ごしと違って、加熱による劣化が少なく、色・素材本来の風味がそのまま生きています。

本カテゴリには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。



★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

国産かぼちゃピューレー

国産かぼちゃを冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

屈折計示度 (%) : —

pH : —

原材料

かぼちゃ(国産)

コードNo


5120

容量

1kgフィルムパック/5×2

賞味期間
(開封前)

1.5年



【5120】 1kg

パンプキンピューレー

かぼちゃを冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかです。

屈折計示度 (%) : —

pH : —

原材料

かぼちゃ(中国又はニュージーランド)

コードNo


5567

容量

1kgフィルムパック/5×2

賞味期間
(開封前)

1.5年



【5567】 1kg

国産コーンピューレー(北海道産)

北海道産とうもろこしを冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

屈折計示度 (%) : —

pH : —

原材料

とうもろこし(北海道産)

コードNo

7559

容量

1kgフィルムパック/5×2

賞味期間
(開封前)

1.5年



【7559】 1kg

コーンピューレー

とうもろこしを冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

屈折計示度 (%) : —

pH : —

原材料

とうもろこし(アメリカ)

コードNo


3857

容量

1kgフィルムパック/5×2

賞味期間
(開封前)

1.5年



【3857】 1kg

国産にんじんピューレー

国産にんじんを冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

屈折計示度 (%) : —

pH : —

原材料

にんじん(国産)

コードNo

5003

容量

1kgフィルムパック/5×2

賞味期間
(開封前)

1.5年



【5003】 1kg

国産ほうれん草ピューレー

国産ほうれん草を冷凍状態のまま細かく破砕しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

屈折計示度 (%) : —

pH : —

原材料

ほうれん草(国産)

コードNo

5007

容量

1kgフィルムパック/5×2

賞味期間
(開封前)

1.5年



【5007】 1kg

★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。 ◎=大容量商品も取り揃えております。

国産白いんげん豆ピューレー(北海道産)

ヴィーガン
対応※

★

北海道産白いんげん豆をボイル後、細かく破碎しました。食感がなめらかです。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	白いんげん豆(北海道産)、食塩						
コードNo.	7570	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1.5年		



【7570】1kg

トマトピューレー

ヴィーガン
対応※

◎

新鮮な完熟トマトを、カゴメ独自の「RO濃縮」で約4.5倍に濃縮しました。加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。		屈折計示度 (%)：		19.5～21.5			
		pH		：		4.40未満	
原材料	トマト						
コードNo.	5005	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	4年		
	5006		6kgフィルムパック/2		4年		



【5005】1kg 【5006】6kg

※2018年製造商品から賞味期間4年に変更


★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

レッドピメントピューレー

ヴィーガン
対応※

★

冷凍状態のレッドピメント(赤ピーマン)を細かく破碎し、冷凍しました。細かく破碎しているので、食感がなめらかです。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	赤ピーマン(トルコ)						
コードNo.	3284	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	2年		



【3284】1kg

イエローピメントピューレー

ヴィーガン
対応※

★

冷凍状態のイエローピメント(黄ピーマン)を細かく破碎し、冷凍しました。細かく破碎しているので、食感がなめらかです。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	黄ピーマン(トルコ)						
コードNo.	3285	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	2年		




【3285】1kg

トマトピューレーA(アメリカ産トマト使用) 無加熱使用

ヴィーガン
対応※

★

カゴメ独自の「RO濃縮」でアメリカ産トマトを約4.5倍に濃縮しました。トマト本来の香りと甘味が特長です。		屈折計示度 (%)：		19.5～21.5			
		pH		：		4.50未満	
原材料	トマト(アメリカ産100%)						
コードNo.	4654	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1.5年		




【4654】1kg

枝豆ピューレー

ヴィーガン
対応※

★

むき枝豆を冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかです。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	枝豆(中国又はインドネシア)、食塩、(一部に大豆を含む)						
コードNo.	5109	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1.5年		




【5109】1kg

グリル赤・黄ピーマンピューレー

ヴィーガン
対応※

★

南イタリアの大地で育った赤ピーマンと黄ピーマンをノンオイルでグリルすることによりうま味、甘味を引き出したものを原料として使用しています。ドレッシングやバスタソースにコクやアクセントを付与します。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	グリルピーマン(イタリア製造)						
コードNo.	7208	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	2年		



【7208】1kg

グリル野菜ミックスピューレー

ヴィーガン
対応※

★

南イタリア産のなす、緑ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマンをノンオイルでグリルし、うま味と香りを引き出した原料をバランスよく配合しました。うま味や香りが料理にコクを付与、幅広いメニューにご利用いただけます。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	グリル野菜(なす、ズッキーニ、ピーマン)(イタリア製造)						
コードNo.	7209	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	2年		




【7209】1kg

グリーンピースピューレー

ヴィーガン
対応※

★

グリーンピースを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	グリーンピース(アメリカ)						
コードNo.	7140	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1.5年		



【7140】1kg

ブロッコリーピューレー

ヴィーガン
対応※

★

ブロッコリーを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかです。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	ブロッコリー(中国)						
コードNo.	5108	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1.5年		




【5108】1kg

ごぼうピューレー

ヴィーガン
対応※

★

皮付きごぼうを使用していますので、ごぼう本来の風味が保たれています。食感がなめらかです。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	ごぼう(中国)						
コードNo.	5129	容量	300gフィルムパック/10×3	賞味期間 (開封前)	1.5年		



【5129】300g

バジルペーストN100

ヴィーガン
対応※

★

バジルを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかです。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	バジル(アメリカ)						
コードNo.	8686	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1年		



【8686】1kg

バジルピューレー

ヴィーガン
対応※

★

バジルの葉を冷凍状態のまま細かく破碎しました。ジェノベーゼ等にご使用いただけます。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	バジル(アメリカ)、大豆油、(一部に大豆を含む)						
コードNo.	5110	容量	200gフィルムパック/20	賞味期間 (開封前)	1.5年		



【5110】200g

チェーチピューレー(エジプト豆)

ヴィーガン
対応※

★

チェーチ(エジプト豆)を冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかです。		屈折計示度 (%)：		—			
		pH		：		—	
原材料	エジプト豆(輸入)、食塩						
コードNo.	5096	容量	1kgフィルムパック/5×2	賞味期間 (開封前)	1.5年		



【5096】1kg

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

鮮度と食感を追及した冷凍野菜ピューレー

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

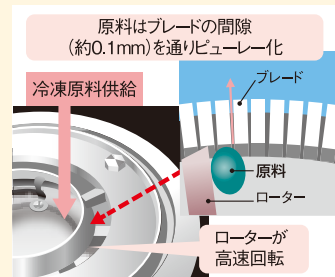
なめらかな食感にこだわった製法

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、風味劣化を最小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。

凍結状態でのピューレー化イメージ

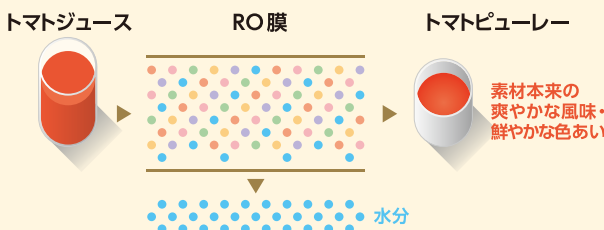


*一部商品は上記製造方法ではございません。

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。

冷凍オニオンソテー

カゴメの冷凍オニオンソテーは、ソテーの度合いと性状によってバリエーション豊富。加熱せずにそのままお使いいただけますので、手軽にさまざまなメニュー、それぞれの用途に合わせてお選びいただけます。国産たまねぎ使用のオニオンソテーもとり揃えております。

本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

◎=大容量商品も取り揃えております。



オニオンソテーダイス30(国産たまねぎ使用)



国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約30%まで炒めました。

屈折計示度(%) : 19.0~26.0

pH : —

原材料 たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)

コードNo. 5331 容量 1kgフィルムパック/5×2

5337 5kgフィルムパック/2

賞味期間(開封前) 2年

2年



【5331】1kg



【5337】5kg



オニオンソテースライス30(国産たまねぎ使用)



国産たまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約30%まで炒めました。

屈折計示度(%) : 19.0~26.0

pH : —

原材料 たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)

コードNo. 5334 容量 1kgフィルムパック/5×2

賞味期間(開封前) 2年

2年



【5334】1kg



オニオンソテーダイス50(国産たまねぎ使用)



国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約50%まで炒めました。

屈折計示度(%) : 12.0~17.0

pH : —

原材料 たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)

コードNo. 5332 容量 1kgフィルムパック/5×2

賞味期間(開封前) 2年

2年



【5332】1kg



オニオンソテースライス50(国産たまねぎ使用)



国産たまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約50%まで炒めました。

屈折計示度(%) : 12.0~17.0

pH : —

原材料 たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)

コードNo. 5335 容量 1kgフィルムパック/5×2

賞味期間(開封前) 2年

2年



【5335】1kg



オニオンソテーダイス70(国産たまねぎ使用)



国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約70%まで炒めました。

屈折計示度(%) : 9.0~13.0

pH : —

原材料 たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)

コードNo. 5333 容量 1kgフィルムパック/5×2

5339 5kgフィルムパック/2

賞味期間(開封前) 2年

2年



【5333】1kg



【5339】5kg



オニオンソテースライス70(国産たまねぎ使用)



国産たまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約70%まで炒めました。

屈折計示度(%) : 9.0~13.0

pH : —

原材料 たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)

コードNo. 5336 容量 1kgフィルムパック/5×2

賞味期間(開封前) 2年

2年



【5336】1kg



●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。 ◎=大容量商品も取り揃えております。

オニオンソテーピューレー70 (国産たまねぎ使用)

★

国産たまねぎをカットして、生たまねぎ重量の約70%まで炒め、ピューレー状にしました。ほどよいたまねぎの甘味と繊維感があり、他の調味料と混ぜるだけでオリジナルのドレッシングができあがります。		屈折計示度 (%) : 9.0~13.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	4386	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【4386】 1kg

オニオンソースライス90 (淡路島産たまねぎ限定)

★

淡路島産のたまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約90%まで炒めました。淡路島産たまねぎの甘味とうま味が特長です。生に近い性状で、かつ加熱済みですので、サラダや生姜焼き、ハヤシライスなど幅広いメニューにすぐお使いいただけます。		屈折計示度 (%) : 7.0~10.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ(淡路島)		
コードNo.	4368	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【4368】 1kg

★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。 ◎=大容量商品も取り揃えております。

オニオンソテー(C)ダイス20 中国産

★

中国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約20%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 35.0~40.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5554	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【5554】 1kg

オニオンソテー(C)ダイス30 中国産

★

◎

中国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約30%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 21.0~28.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5103	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	
コードNo.	5186	容量	5kgフィルムパック/2
賞味期間 (開封前)		2年	







【5103】 1kg

【5186】 5kg

オニオンソテー(C)スライス30 中国産

★

中国産たまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約30%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 21.0~28.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5104	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【5104】 1kg

オニオンソテーN(C)D30

★

◎

中国産たまねぎを3.2mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約30%まで油を使わずに炒めました。		屈折計示度 (%) : 21.0~28.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ		
コードNo.	5541	容量	10kg青フィルムパック/2
賞味期間 (開封前)		2年	







【5541】 10kg

※受注生産にて注文を承ります。詳細はお問い合わせください。

オニオンソテーN(C)D70

★

◎

中国産たまねぎを3.2mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約70%まで油を使わずに炒めました。		屈折計示度 (%) : 9.0~13.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ		
コードNo.	5542	容量	10kg青フィルムパック/2
賞味期間 (開封前)		2年	







【5542】 10kg

※受注生産にて注文を承ります。詳細はお問い合わせください。

オニオンソテー(C)ダイス50 中国産

★

中国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約50%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 12.0~17.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5105	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【5105】 1kg

オニオンソテー(C)スライス50 中国産

★

中国産たまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約50%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 12.0~17.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5106	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【5106】 1kg

ソフリット・ミルポワ

ソフリット・ミルポワは野菜をミックスして炒めた”野菜のだし”です

本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。



オニオンソテー(C)ダイス70 中国産

★

◎

中国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、生たまねぎ重量の約70%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 9.0~13.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5114	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	
コードNo.	5188	容量	5kgフィルムパック/2
賞味期間 (開封前)		2年	







【5114】 1kg

【5188】 5kg

オニオンソテー(C)スライス70 中国産

★

中国産たまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約70%まで炒めました。		屈折計示度 (%) : 9.0~13.0	
pH : —			
原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	5115	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【5115】 1kg

冷凍ミルポワペースト

★

たまねぎ、にんじん、セロリをミックスし、ノンオイルで炒めた、フランス料理の野菜のだしです。いろいろな料理のベースとしてお使いいただけます。		屈折計示度 (%) : 9.5~14.5	
pH : —			
原材料	たまねぎ(国産)、にんじん、セロリ		
コードNo.	4200	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		2年	





【4200】 1kg

冷凍ソフリット(香味野菜ソテー)

★

香味野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ)を時間をかけてじっくり炒めることで、野菜の甘み・旨味を引き出した、イタリア料理のだしです。いろいろな料理のベースとしてお使いいただくことで、味の興行が広がります。		屈折計示度 (%) : —	
pH : —			
原材料	たまねぎ(国産)、にんじん、セロリ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
コードNo.	8038	容量	1kgフィルムパック/5×2
賞味期間 (開封前)		1.5年	





【8038】 1kg

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

用途で選べる冷凍オニオンソテー

ソテーの度合いと性状によってお選びいただけます。

ソテーの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。



オニオンソテーを使用して3つの削減

1.調理コスト(手間)の削減

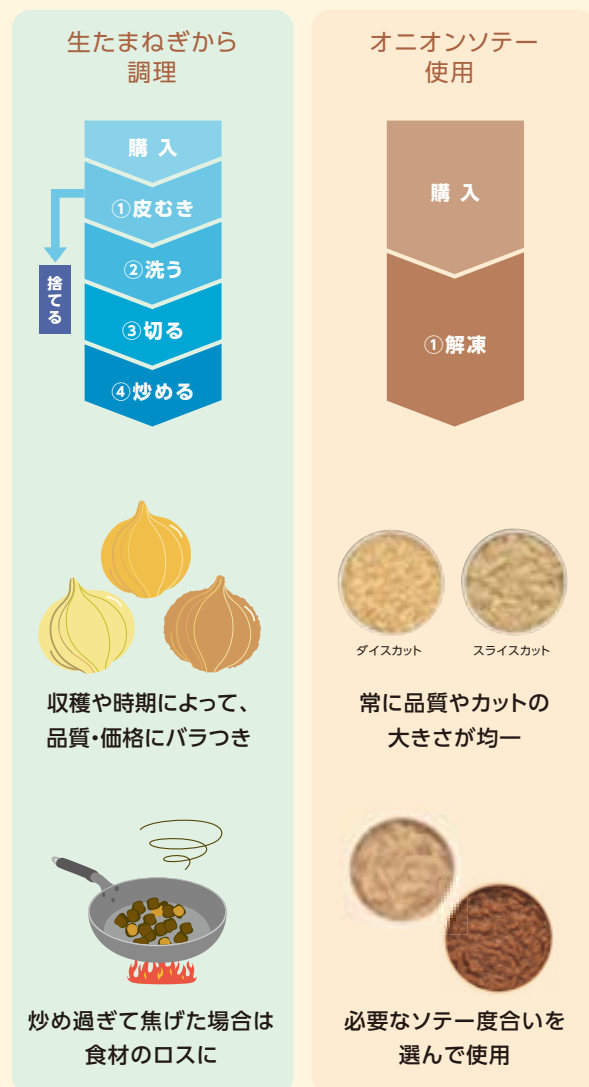
皮むきやカットの手間がかからないので、下ごしらえは短時間に。人件費の削減にもつながります。解凍してそのままご利用いただけます。

2.品質・価格のバラつきリスクを削減

収穫や時期による品質や価格のバラつきがないので、いつでも均一なクオリティの料理が提供できます。

3.焦げによるロスの削減

料理にあったソテー度が選べるので、焦げによる食材ロスがありません。



野菜だし調味料

こだわりの“カゴメ野菜だし®”使用のだし調味料です。
素材そのもののおいしさを活かし、やさしくも奥深い味わいに仕上げることができます。



野菜だし調味料(濃縮タイプ)

じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。また、野菜を炒めた香りや調理感も付与することができます。

屈折計示度 (%)	: 47.6~49.2
pH	: —

原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、野菜だし、トマトエキス、食塩、マッシュルームエキス				
-----	--	--	--	--	--

コードNo.	8355	容量	300mlボトル/20	賞味期間 (開封前)	1年
	8366		1kgフィルムバック/12		

【8355】300ml

【8366】1kg

野菜だし調味料

じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。また、野菜を炒めた香りや調理感も付与することができます。

屈折示度 (%) : 47.6～49.2

pH : —

原材料	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、野菜だし、トマトエキス、食塩、マッシュルームエキス				
コードNo.	8455	容量	25kg/1	賞味期間 (開封前)	1年

※本商品をご使用頂く際は事前に弊社営業担当
まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

【8455】 25kg

野菜だし調味料デリカユース					
野菜を炒めずにつくった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。		屈折計示度 (%) : 47.6～49.2			
		pH : —			
原材料	トマトエキス(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、マッシュルームエキス、野菜だし				
コードNo.	8370	容量	1kgフィルムパック/12	賞味期間 (開封前)	1年
【8370】 1kg					

■カゴメ「野菜だし調味料」特設サイト

カゴメ「野菜だし調味料」を使ったレシピなど、おすすめ情報満載です。

詳しくはこちらからどうぞ▶

冷凍イタリアングリル野菜

地中海性気候の強い陽射しと肥沃な大地で育まれた、
 彩り豊かなイタリア産野菜を使用。その野菜を現地イタリアにて、
 旬のおいしさを逃がさずグリル、冷凍加工。グリルによって、
 野菜のすばらしさをさらに引き出し、魅力的な姿にして皆様にお届け致します。

本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、
 ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。



◎=大容量商品も取り揃えております。

ナスのグリル(ダイス)

ヴィーガン
対応※

◎

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産のナスをダイス状にカットし、グリルしました。

原材料	グリルなす				
コードNo.	5972	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	5973		9kg/1		1年



【5972】500g

ナスのグリル(ラウンドスライス)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ナス(長ナスタイプ)を輪切りにして、グリルしました。

原材料	グリルなす				
コードNo.	5971	容量	600gフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5971】600g

ズッキーニのグリル(銀杏カット)

ヴィーガン
対応※

◎

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ズッキーニを銀杏切りにして、グリルしました。

原材料	グリルズッキーニ				
コードNo.	5982	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	5984		12kg/1		1年



【5982】500g

ズッキーニのグリル(ラウンドスライス)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ズッキーニを輪切りにして、グリルしました。

原材料	グリルズッキーニ				
コードNo.	5981	容量	600gフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5981】600g

黄ズッキーニのグリル(銀杏カット)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産黄ズッキーニを銀杏切りにして、グリルしました。ほのかな甘味があり、幅広いメニュー、トッピングにお使いいただけます。

原材料	グリル黄ズッキーニ				
コードNo.	7882	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【7882】500g

黄ズッキーニのグリル(ラウンドスライス)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産黄色ズッキーニを輪切りにして、グリルしました。ほのかな甘味があり、幅広いメニュー、トッピングにお使いいただけます。

原材料	グリル黄ズッキーニ				
コードNo.	7681	容量	600gフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【7681】600g

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

◎=大容量商品も取り揃えております。

赤ペペローニのグリル(スクエアカット)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産赤ペペローニをスクエアカット(角切)、ノンオイルでグリルし、冷凍しました。旬のおいしさ、彩りを、メニューにあわせ、下処理・カット無しにご利用いただけます。

原材料	グリル赤ピーマン				
コードNo.	3606	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【3606】1kg

イタリアポテトのグリル(ハーフカット)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜。黄色みがかかり、しっとりとした食感のポテトの皮をむき、ハーフカットし、ノンオイルでグリルしました。

原材料	グリルポテト(じゃがいも、食塩)				
コードNo.	2515	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【2515】1kg

スモールポテトのグリル

ヴィーガン
対応※

黄色みがかかり、しっとりとした食感の小さなポテトの皮をむきノンオイルでグリルしました。グリルによって、いっそう引き出されたうま味と甘味、香ばしい香りが特長です。

原材料	グリルポテト(じゃがいも、食塩)				
コードNo.	5998	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5998】1kg

グリルトマト (ダイスカット)

ヴィーガン
対応※

南イタリアの輝く太陽と豊かな土壌によって育まれたトマトをグリル加工しました。グリルによりトマト本来のうま味、甘味が凝縮した新しい冷凍トマト素材です。

原材料	グリルトマト				
コードNo.	5291	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【5291】500g

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

黄ペペローニのグリル(スクエアカット)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産黄ペペローニをスクエアカット(角切)、ノンオイルでグリルし、冷凍しました。旬のおいしさ、彩りを、メニューにあわせ、下処理・カット無しにご利用いただけます。

原材料	グリル黄ピーマン				
コードNo.	3607	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【3607】1kg

ポテトのグリル(ダイス)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ポテトをダイス状にカットし、グリルしました。

原材料	グリルポテト				
コードNo.	5992	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【5992】500g

小タマネギのグリル

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産小タマネギの皮をむいて、グリルしました。

原材料	グリルたまねぎ				
コードNo.	5995	容量	600gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【5995】600g

ライトグリルトマト

ヴィーガン
対応※

◎

イタリア産のトマトをダイス状にカットし、弱めにグリルしました。グリルによって引き出されたうま味、甘味が特長です。

原材料	グリルトマト				
コードNo.	6053	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	6052		10kg/1		



【6053】1kg

21

22

★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。 ◎=大容量商品も取り揃えております。

自然解凍で使える

ごろごろカット3種ミックス


ヴィーガン
対応※

★

地中海性気候で育った彩り鮮やかな3種類のイタリア産野菜をざくっと大きめにカット、ノンオイルでグリルし、ミックスしました。野菜を主材とした料理に幅広くご利用いただけます。さらに加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン)				
コードNo.	5653	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年

2022年
発売



【5653】 1kg

自然解凍で使える

ざく切り4種ミックス

ヴィーガン
対応※

★

地中海性気候で育った彩り鮮やかな4種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカット、ノンオイルでグリルし、ミックスしました。料理に具材感・野菜の彩りを手軽に付与できます。さらに加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす)				
コードNo.	8786	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年

2022年
発売



【8786】 1kg

赤ピーマンのグリル(ダイス) 10kg

ヴィーガン
対応※

イタリア産の赤ピーマンをダイス状にカットしグリルした冷凍野菜商品(大容量品)です。

原材料	グリル赤ピーマン				
コードNo.	2752	容量	10kg/1	賞味期間 (開封前)	1年





【2752】10kg

黄ピーマンのグリル(ダイス) 10kg

ヴィーガン
対応※

イタリア産の黄ピーマンをダイス状にカットしグリルした冷凍野菜商品(大容量品)です。

原材料	グリル黄ピーマン				
コードNo.	2753	容量	10kg/1	賞味期間 (開封前)	1年



【2753】10kg

菜園風グリル野菜のミックス

ヴィーガン
対応※

◎

地中海性気候で育った彩り鮮やかな4種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカット、グリル加工したミックス品です。料理に具材感・野菜の彩りを手軽に付与できます。

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす)				
コードNo.	5960	容量	600gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	5965		6kg/1		1年



【5960】 600g

地中海野菜グリルのミックス

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかな5種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカット、グリル加工したミックス品です。フライパン、オープンなどでグリル料理に最適なミックスです。

原材料	グリル野菜(じゃがいも、なす、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン)				
コードNo.	5990	容量	600gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【5990】 600g

KS赤ピーマンのグリル(スクエアカット) 9kg

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかな赤ペペローニをスクエアカット(角切)、ノンオイルでグリルし、冷凍しました。旬のおいしさ、彩りを、メニューにあわせ、下処理・カット無しにご利用いただけます。

原材料	グリル赤ピーマン				
コードNo.	2965	容量	9kg/1	賞味期間 (開封前)	1年



【2965】 9kg

KS黄ピーマンのグリル(スクエアカット) 8kg

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかな黄ペペローニをスクエアカット(角切)、ノンオイルでグリルし、冷凍しました。旬のおいしさ、彩りを、メニューにあわせ、下処理・カット無しにご利用いただけます。

原材料	グリル黄ピーマン				
コードNo.	2964	容量	8kg/1	賞味期間 (開封前)	1年



【2964】8kg

彩り野菜ミックス

ヴィーガン
対応※

◎

地中海性気候で育った彩り鮮やかな5種類のイタリア産野菜を小さめにカット、弱めにグリル加工したミックス品です。スープや料理のトッピングなど幅広いメニューにご使用いただけます。

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、たまねぎ、にんじん)				
コードNo.	5963	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年
	5967		10kg/1		1年



【5963】 1kg

田舎風野菜ミックス(スープ/リゾット用)

ヴィーガン
対応※

イタリア産のズッキーニ、ポテト、たまねぎ、にんじんをダイス状にカットして弱めにグリルし、セロリを加えました。スープ、リゾットの具材として最適な野菜ミックスです。 ※セロリはアメリカ産です。

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん)、セロリ				
コードNo.	5964	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5964】 1kg

ズッキーニのグリル(ダイス) 12kg

ヴィーガン
対応※

イタリア産のズッキーニをダイス状にカットしグリルした冷凍野菜商品(大容量品)です。

原材料	グリルズッキーニ				
コードNo.	2751	容量	12kg/1	賞味期間 (開封前)	1年



【2751】12kg

3色ピーマングリルのミックス(ダイスカット)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産の3色のピーマンをダイス状にカットし、ノンオイルでグリル、ミックスしました。野菜本来のおいしさを、グリルによってさらに引き出しました。

原材料	グリル野菜(黄ピーマン、緑ピーマン、赤ピーマン)				
コードNo.	9343	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年

2022年
発売



【9343】500g

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大き目にカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。具材感のある野菜と彩りの良さ、そして、グリルによって、いっそう引き出された野菜のうま味、甘味、香ばしさが特長です。野菜を主材とした料理に幅広くご利用ください。

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン)				
コードNo.	5656	容量	1kgフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【5656】 1kg

赤・黄ピーマングリルのミックス

ヴィーガン
対応※

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産赤ピーマン、黄ピーマンをカットし、ノンオイルでグリル、ミックスしました。野菜本来のおいしさを、グリルによってさらに引き出しました。

原材料	グリル野菜(赤ピーマン、黄ピーマン)				
コードNo.	5615	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年



【5615】 500g

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

冷凍イタリアングリル野菜の品質管理体制

カゴメは、「世界的な水準で高評価される品質管理」に取り組んでいます。

生産履歴がわかる野菜を調達

契約農家への栽培指導・農薬管理などにより、おいしさはもちろんのこと、生産段階から履歴が追跡できる安心・安全な原料調達をしています。

品質規格を満たした野菜だけを使用

栽培契約締結前に農家と合意した品質規格を定めています。農家で栽培された野菜は、原料受入検査により、品質規格に合致したものだけを使用しています。



■野菜畑の定期巡回チェック



■入荷した野菜の受入チェック

HACCPを基準とした品質管理システム

HACCP(危害分析重要管理点)とは、食品のなかに潜む危険要因を科学的に分析し、それが除去あるいは低減できる工程を連続的に管理して、安全を確保する手法の事です。

- カゴメは、原料から出荷に至るまでの工程で危害を把握し、的確に管理することにより安全な商品をお届けします。
- 生産工程での品質管理に重点をおき、製造部門へのスピーディなフィードバックを現場で行っています。



■始業前の工程管理打ち合わせ

—— B.R.C.認定を取得 ——



■ B.R.C.認定証

B.R.C.(British Retail Consortium)は、イギリスの小売業界が連合して設立した独立検査機関です。衛生・品質・顧客満足度をはかる最高の認定といわれています。

冷凍イタリアングリル野菜の特長とメリット

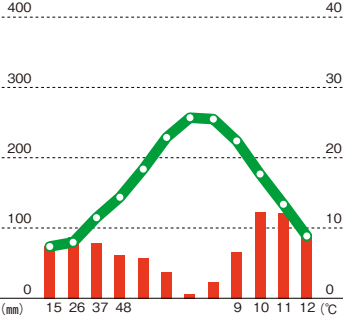
イタリア野菜のすばらしさ



南イタリアの気候

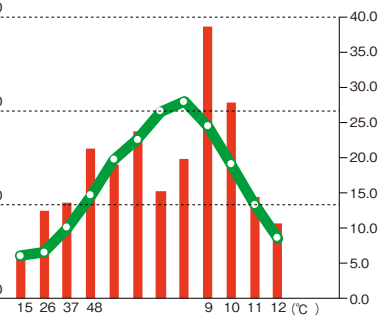
イタリアの気候は温帯に属する地中海性気候で、一年を通じて温暖で雨が少なく、日本と同様に四季を感じられることも特長です。イタリアでも特に南イタリアは典型的な地中海性気候。夏場は非常に日差しが強く、気温も30℃ほどまで上昇してとても暑くなります。しかし東京に比べて湿度が低いいため比較的過ごしやすい陽気です。梅雨はなく、夏場は雨が少なく、秋から冬にかけて多くなります。

イタリア(ローマ)の平均気温と降水量



※イタリア政府観光局HPデータより

日本(東京)の平均気温と降水量



※気象庁HPデータより

野菜の旬を逃さずグリル加工

カゴメ冷凍イタリアングリル野菜は南イタリアの強い陽射しと肥沃な大地で育まれた、彩り豊かな野菜を使用。その野菜を現地イタリアにて、旬のおいしさを逃がさずグリル、冷凍加工。グリルによって、野菜のすばらしさをさらに引き出し、魅力的な姿にして皆様にお届け致します。



グリル野菜の特長

- Point ①

グリルによる効果

 - 香ばしい香りをつけ、野菜をより一層おいしく。
- Point ②

水分蒸発による効果(その1)

 - グリル工程にて水分が蒸発し、うま味、甘味をぎゅっと凝縮。
- Point ③

水分蒸発による効果(その2)

 - 解凍時にドリップ(離水)が少なく、料理の味が薄くならない。

グリル野菜のメリット

- Point ①

加工のメリット

 - グリルしてあるから料理が水っぽくなりなく、野菜の味が濃い。
 - グリルで野菜の水分が飛んでいるため、野菜がソースとなじみやすい。
- Point ②

オペレーションのメリット

 - あらかじめカットし、グリルしてあるので調理の手間が省ける。
- Point ③

冷凍のメリット

 - いつでも旬の味わいをご提供いただけます。
 - いつでも採れたて新鮮野菜をお楽しみいただけます。

冷凍豆類・穀類

手間のかかる乾燥豆や穀類を水戻しし、茹でて、バラ凍結しました。
素材本来の味わいそのままの豆類・穀類を、すぐにご使用いただけます。

本カテゴリには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

カンネッリーニ(白インゲン豆)

ヴィーガン
対応※

カンネッリーニ(白いんげん豆)を茹でて、急速バラ凍結しました。スープ、リゾットの具材、付合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	カンネッリーニ(白インゲン豆)				
コード№	5871	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5871】1kg

レッドキドニー(赤インゲン豆)

ヴィーガン
対応※

レッドキドニー(赤インゲン豆)を茹でて急速バラ凍結したものです。スープ、リゾット、サラダ等幅広いメニューにご利用ください。

原材料	レッドキドニー(赤インゲン豆)(アメリカ)				
コード№	5806	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5806】1kg

ファット(スペルト小麦)

ヴィーガン
対応※

ファット(スペルト小麦)を茹でて、急速バラ凍結しました。スープ、リゾットの具材、付合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	ファット(スペルト小麦)、(一部に小麦を含む)				
コード№	5874	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5874】1kg

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

4種豆のミックス

ヴィーガン
対応※

カンネッリーニ(白いんげん豆)、チャーチ(エジプト豆)、レッドキドニー(赤いんげん豆)、ボルロッチェ(いんげん豆)の4種類の豆をそれぞれ茹でて急速バラ凍結し、ミックスしたものです。スープ、リゾット、サラダ等幅広いメニューにご利用ください。

原材料	カンネッリーニ(白インゲン豆)、チャーチ(エジプト豆)、レッドキドニー(赤インゲン豆)、ボルロッチェ(インゲン豆)				
コード№	5876	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5876】1kg

チャーチ(エジプト豆)

ヴィーガン
対応※

チャーチ(エジプト豆)を茹でて、急速バラ凍結しました。スープ、リゾットの具材、付合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	チャーチ(エジプト豆)				
コード№	5872	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5872】1kg

レンティッキエ(レンズ豆)と大麦小麦のミックス

ヴィーガン
対応※

ボイルし、バラ凍結したレンズ豆と大麦、スペルト小麦をミックスしました。スープの具材、サラダへのトッピングなど、手軽に健康感を付与できます。

原材料	レンズ豆(レンティッキエ)(アメリカ又はカナダ)、大麦、スペルト小麦、(一部に小麦を含む)				
コード№	5801	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5801】1kg

オルツォ(大麦)

ヴィーガン
対応※

オルツォ(大麦)を茹でて、急速バラ凍結しました。スープ、リゾットの具材、付合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	オルツォ(大麦)				
コード№	5875	容量	1kgフィルムパック/6	賞味期間 (開封前)	1年



【5875】1kg

大豆加工食品

植物性素材を使用した大豆加工食品です。

冷凍ベジミートボール

ヴィーガン
対応※

野菜と大豆を使った植物性*のミートボールです。

原材料	野菜(たまねぎ(国産)、しょうが)、粒状大豆たん白、植物油脂、粉末状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、ぶどう糖、食物繊維、でん粉、食塩、香辛料、野菜だし入り調味料、しいたけエキスパウダー、揚げ油(植物油脂)、(一部に小麦・大豆を含む)				
コード№	9000	容量	1kgフィルムパック/8	賞味期間 (開封前)	1年



【9000】1kg

※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

27

28

ピメント素材

さまざまな用途に合わせ、便利なピメント素材を取り揃えました。

本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

○=大容量商品も取り揃えております。


冷凍レッドピメント(ダイス)


ヴィーガン
対応*

○

色鮮やかな赤ピーマンを厳選し、カット、バラ凍結しました。色合いが特長の使いやすいダイスピーマンです。9.5mm程度にカットしてあります。

原材料	赤ピーマン				
コードNo.	5036	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	5024		14kg/1		1年





【5036】 500g

※14kg/1 商品名 冷凍レッドピメント(ダイス)R


冷凍イエローピメント(ダイス)


ヴィーガン
対応*

○

色鮮やかな黄ピーマンを厳選し、カット、バラ凍結しました。色合いが特長の使いやすいダイスピーマンです。9.5mm程度にカットしてあります。

原材料	黄ピーマン				
コードNo.	5038	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年
	5028		14kg/1		1年





【5038】 500g

※14kg/1 商品名 冷凍イエローピメント(ダイス)R

冷凍レッドピメント(スライス)

ヴィーガン
対応*

○

色鮮やかな赤ピーマンをスライスカットしバラ凍結しました。風味と色合いが特長の使いやすいスライスピーマンです。約9.5mm幅にカットしてあります。

原材料	赤ピーマン				
コードNo.	5086	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年





【5086】 500g

冷凍イエローピメント(スライス)

ヴィーガン
対応*

○

色鮮やかな黄ピーマンをスライスカットしバラ凍結しました。風味と色合いが特長の使いやすいスライスピーマンです。約9.5mm幅にカットしてあります。

原材料	黄ピーマン				
コードNo.	5088	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年





【5088】 500g

冷凍ミックスピメント(ダイス)

ヴィーガン
対応*

○

色鮮やかな黄・緑・赤ピーマンをカットしバラ凍結、ミックスしました。色合いが特長の使いやすいダイスピーマンです。9.5mm程度にカットしてあります。

原材料	黄ピーマン、緑ピーマン、赤ピーマン				
コードNo.	5084	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年





【5084】 500g

冷凍ミックスピメント(スモールダイス)

ヴィーガン
対応*

○

色鮮やかな黄・赤・緑ピーマンをカットしバラ凍結、ミックスしました。色合いが特長の使いやすいダイスピーマンです。6.4mm程度にカットしてあります。

原材料	黄ピーマン、赤ピーマン、緑ピーマン				
コードNo.	5085	容量	500gフィルムパック/10	賞味期間 (開封前)	1年





【5085】 500g

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

レッドピメントペースト

ヴィーガン
対応*

チリ産の赤ピーマンを約3倍に濃縮しました。メニューの赤み付けや、甘さや苦味を付与するのに最適な商品です。

原材料	赤ピーマン、レモン果汁				
コードNo.	6199	容量	225kgドラム/1	賞味期間 (開封前)	3年



※ドラムの仕様、色は変更になる場合がございます。
※ドラムの写真はイメージです。

【6199】 225kg

冷凍レッドピメントペースト

ヴィーガン
対応*

チリ産の赤ピーマンを約3倍に濃縮しました。メニューの赤み付けや、甘さや苦味を付与するのに最適な商品です。

原材料	赤ピーマン、レモン果汁				
コードNo.	6348	容量	3kgフィルムパック/4	賞味期間 (開封前)	1.5年





【6348】 3kg

人参素材

さまざまな用途に合わせ、便利な人参素材を取り揃えました。


本カテゴリーには、原料もしくは商品を年一回しか製造しない商品があるため、ご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

冷凍人参濃縮果汁50

ヴィーガン
対応*

米国産のにんじんを搾り、約8倍に濃縮しました。鮮やかなオレンジ色とすっきりした味が特長です。飲料、食品用等に幅広くお使いいただけます。

原材料	にんじん				
コードNo.	9186	容量	21.5kgプラスチックバール/1	賞味期間 (開封前)	2年



【9186】 21.5kg

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

にんじんパルプ(オーストラリア産にんじん使用)

ヴィーガン
対応*

にんじんの繊維質、鮮やかな色調が特長のにんじんパルプです。開封前は常温で保存可能です。

原材料	にんじん、レモン濃縮果汁				
コードNo.	9196	容量	5kgフィルムパック/2	賞味期間 (開封前)	2年





【9196】 5kg/2

濃縮野菜・果実飲料

カゴメの野菜・果実ジュースを濃縮しました。

濃縮野菜生活21S(N)

にんじんを中心とした21種類の野菜と、りんごやオレンジなどのフルーツをブレンドしました。野菜汁50%+果実50%の設計です。

原材料

野菜(にんじん、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤しそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ(ブチヴェール)、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、なす、パセリ、クレソン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)／香料

コードNo.


8754

容量

10kg/バッグ/1

賞味期間
(開封前)

9ヶ月



【8754】10kg

野菜生活100(3倍濃縮)

「野菜生活100」の3倍濃縮飲料です。希釈するだけで、「野菜生活100」をご提供いただけます。野菜汁60%+果汁40%の設計です。

原材料

野菜(にんじん(アメリカ又はニュージーランド)、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤しそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ(ブチヴェール)、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)／クエン酸、香料

コードNo.


8466

容量

1ℓ/パック/6

賞味期間
(開封前)

9ヶ月



2ℓの水を加えて、3ℓの野菜生活100ができます。

【8466】1ℓ

野菜生活100イエロー(3倍濃縮)

「野菜生活100」のおいしさそのままに、提供時のコストパフォーマンスを重視した濃縮タイプの飲料です。黄にんじんやマンゴーなどを使った黄の野菜生活です。

原材料

野菜(にんじん(ニュージーランド又はアメリカ)、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ)、果実(りんご、レモン、マンゴー、パッションフルーツ、バナナ、アセロラ)／香料、ビタミンC、クエン酸

コードNo.


8488

容量

1ℓ/パック/6

賞味期間
(開封前)

9ヶ月




2ℓの水を加えて、3ℓの野菜生活100ができます。

【8488】1ℓ


●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。 ●記載の情報は、作成時点の情報です。当社都合により見直しを行う事がございます。

商品形態：
バックインボックス


1



2



3



野菜生活100パープル(3倍濃縮)

「野菜生活100」のおいしさそのままに、提供時のコストパフォーマンスを重視した濃縮タイプの飲料です。紫にんじんやぶどうなどを使った紫の野菜生活です。

原材料

野菜(にんじん(輸入)、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ)、果実(りんご、ぶどう、レモン、ブルーベリー、ラズベリー)／香料、クエン酸

コードNo.


8487

容量

1ℓ/パック/6

賞味期間
(開封前)

9ヶ月



2ℓの水を加えて、3ℓの野菜生活100ができます。

【8487】1ℓ

カゴメ商品の賞味期間について(日数換算)

賞味期間の日数表示への換算

●賞味期間 9ヶ月 = 270日

●賞味期間 1年 = 360日

●賞味期間 1.5年 = 545日

●賞味期間 2年 = 730日

●賞味期間 2.5年 = 910日

賞味期間の計算方法

①賞味期間が1年以下の商品

1ヶ月を30日と考え、計算する。
9ヶ月の場合、9×30=270日
1年の場合、12×30=360日 となります。

②賞味期間が1年を超える商品

年単位は1年365日×年数で固定し、端数月分は30日と考え、計算する。
1.5年の場合、365日+(6×30日)=545日
2年の場合、365日×2=730日
2.5年の場合、365日×2+(6×30日)=910日 となります。

※賞味期間はいずれも開封前のものとなります。

※カゴメのヴィーガンの定義について

■カゴメがヴィーガン対応として提供する商品には、動物性原材料(肉、魚介類、卵、乳製品)やはちみつは配合していません。また、原材料名に砂糖、アルコールがある場合は、その起源原料や製造工程において動物性原材料の使用がないことを確認しています。砂糖、アルコール以外の原材料の起源原料や製造工程における動物性原材料の使用有無は確認していません。

※商品の中には、同一製造ラインにおいて、上記原材料を含む商品が製造されているものもございます。

31