

<ニュースリリース>

失敗なく簡単に、美味しいトマト煮メニューが作れる

「基本のラタトウイユ用ソース」 新発売

～4種類の野菜がソースに入って、手軽に野菜が食べられる～

カゴメ株式会社(代表取締役社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、誰でも失敗なく簡単にトマトの煮込みメニューが作れる専用調味料『じょうずに野菜 トマト煮メニュー』シリーズから、「基本のラタトウイユ用ソース」を2019年2月5日(火)より全国で発売いたします。

『じょうずに野菜 トマト煮メニュー』シリーズは、家族の健康を気遣う野菜メニューを、毎日の食卓に出したいと思っている方にむけたメニュー専用調味料です。時間がかかるトマト煮メニューが、フライパンや鍋ひとつで手軽に短時間で調理できるのが特徴です。

「基本のラタトウイユ用ソース」は、なすとズッキーニを煮込むだけで、本格的なラタトウイユが簡単に調理できる専用調味料です。完熟トマトにガーリックを加えたソースにたまねぎ、赤パプリカの具材が入って、野菜がおいしく食べられます。出来上がったラタトウイユを肉や魚にかけて簡単にアレンジできます。

カゴメは『じょうずに野菜 トマト煮メニュー』シリーズを通して、手軽で美味しい、魅力あるトマト煮込みメニューをお届けします。



正面パッケージ



裏面パッケージのレシピ

■ 商品概要

商品名	容量	容器	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
基本のラタトゥイユ用ソース	200g (2~3人前)	レトルト パウチ	1年	220円前後

■ 商品特長

- ◇フライパンや鍋ひとつで、簡単に失敗なく調理できる
- ◇時間がかかるトマト煮メニューが手軽に短時間で調理できる
- ◇4種の野菜(トマト・ガーリック・たまねぎ・赤パプリカ)がソースに入って、手軽に野菜が食べられる
- ◇なすとズッキーニを煮込むだけで、本格的なラタトゥイユが簡単に調理できる
- ◇完熟トマトとガーリックにオリーブオイルのコクを利かせ、酸味の少ない仕上がり
- ◇ズッキーニのかわりに、かぼちゃやきのこを使ってもおいしい

■ 発売日

2019年2月5日(火)

■ 発売地区

全国

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 9時~17時 (土日祝日・年末年始を除く)

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 鶴田、篠原
TEL:03-5623-8503