

<ニュースリリース>

野菜素材のうま味と香りでメニューにコクを付与 業務用冷凍商品「グリル野菜ミックスピューレー」 新発売 ～イタリア産グリル野菜使用～

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡、本社:愛知県名古屋市)は、業務用冷凍商品「グリル野菜ミックスピューレー」を、2022年1月11日(火)より発売いたします。

イタリア産の野菜は、地中海性気候の強い陽射しと肥沃な大地に生まれ、甘味、うま味が強く、野菜本来の鮮やかな色調が特長です。本商品に使用されるイタリア産グリル野菜は、このような特徴を持つ野菜を現地イタリアにて旬のおいしさを逃さずにノンオイルでグリル加工した冷凍野菜素材を使用しております。グリル製法により、さらにうま味、甘みが凝縮されます。

当社は、野菜素材で自然なコクを付与したいというニーズの高まりを受けて、2021年8月業務用冷凍「グリル赤・黄ピーマンピューレー」を発売しました。この度は新たに「グリル野菜ミックスピューレー」を発売し、グリル野菜ピューレーのラインナップを増やします。

本商品は、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、黄ピーマンをバランスよく配合しています。グリルした野菜のうま味や香りが料理にコクを付与するので、ホワイトソースや煮込み料理等、幅広いメニューにご利用いただけます。粒子が細かく、滑らかなピューレー状に仕上げているので、うま味や香りがメニューに溶け込みやすい点が特徴です。

当社は、本品を通して、様々なメニューにより手軽にグリル野菜のうま味・香りを付与し、野菜の力でメニューをよりおいしく召し上がっていただけるような提案を強化してまいります。



■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)
グリル野菜ミックスピューレー	1kg/10	冷凍2年

■ 商品特長

- ◇ 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、黄ピーマン使用
- ◇ グリルした野菜のうま味や香りが料理にコクを付与
- ◇ 粒子が細かい滑らかなピューレー状
- ◇ 幅広いメニューに汎用的に使える
- ◇ 無加熱摂取可能で、冷製メニューにもおすすめ
- ◇ 冷凍商品

■ 発売日

2022年1月11日(火)

■ 参考:グリル野菜ピューレーシリーズ「グリル赤・黄ピーマンピューレー」

2021年8月発売。容量1kg/10。賞味期限冷凍2年。南イタリア産の赤・黄ピーマンをグリルし、ピューレー状にしました。ピーマン特有の苦みや香りが、メニューにコクやアクセントを付与します。



■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (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 北川、榎木
TEL:03-5623-8503