

パスタソース

- 根菜と大豆ミートのポロネーゼ
- きのこの豆乳クリーム



野菜だし調味料

- 野菜だし調味料



トマトケチャップ

- トマトケチャップ(デリカコース)
- マイルドトマトケチャップ



トマト素材

- ホールトマト(カンパニア州産)
- ホールトマト イタリア産
- サンマルツァーノ(ホールトマト)
- ダイストマト イタリア産
- パサータグラローザ イタリア産
- ダイストマト加工用 イタリア産
- ダイストマト イタリア産
- トマトピューレー
- トマトピューレー(瓶・18L缶)
- 国産トマト100%使用トマトピューレー
- トマトペースト トルコ産ホットブレイク製法
- トマトペースト トルコ産コールドブレイク製法
- トマトペースト ポルトガル産ホットブレイク製法
- トマトペースト ポルトガル産コールドブレイク製法
- トマトペースト イタリア産
- ドライトマト
- トマトパウダー イタリア産



トマトソース

- ベジックトマト
- ピザソース
- ピザソースチューブ



豆類素材、他

- ひよこ豆ソフトタイプ
- ひよこ豆
- 5種豆ミックス
- トッピングミックス5種豆
- 赤いんげん豆
- グリーンピース
- ソフリット(ピューレータイプ)



飲料

- ホテルレストラン用オレンジジュース
- ホテルレストラン用グレープフルーツジュース
- ホテルレストラン用アップルジュース
- ホテルレストラン用りんごジュース
- ホテルレストラン用レッドグレープジュース
- ホテルレストラン用バインアップルジュース



- ホテルレストラン用レッドオレンジジュース
- ホテルレストラン用野菜生活100オリジナル
- ホテルレストラン用野菜生活100エナジーーツ
- ホテルレストラン用野菜生活100フルーティーサラダ
- ホテルレストラン用緑野菜と果実のジュース
- トマトジュース
- トマトジュース食塩無添加
- ホテルレストラン用キャロットジュース
- 野菜生活100(3倍濃縮)
- 野菜生活100パープル(3倍濃縮)
- 野菜生活100イエロー(3倍濃縮)
- 濃縮飲料にんじん・オレンジミックス(3倍濃縮)
- 濃縮飲料紫やさい・ぶどうミックス(3倍濃縮)
- 濃縮飲料黄やさい・マンゴーミックス(3倍濃縮)
- オレンジ濃縮飲料(3倍濃縮)

イタリアングリル野菜

- 農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)
- 菜園風グリル野菜のミックス
- 彩り野菜ミックス
- 地中海野菜グリルのミックス
- 田舎風野菜ミックス(スープ/リゾット用)
- 赤・黄ピーマングリルのミックス
- 緑・黄ズッキーニグリルのミックス(銀杏カット)
- イタリアングリル野菜ミックス ごろごろ野菜のハーブ仕立て
- イタリアングリル野菜ミックス ハーブ&ガーリック
- ライトグリルトマト イタリア産
- 黄ズッキーニのグリル(ラウンドスライス)
- 黄ズッキーニのグリル(銀杏カット)
- ズッキーニのグリル(ラウンドスライス)
- ズッキーニのグリル(銀杏カット)
- ナスのグリル(ラウンドスライス)
- ナスのグリル(ダイス)
- 赤ペペローニのグリル(スクエアカット)
- 黄ペペローニのグリル(スクエアカット)
- 小タマネギのグリル
- スモールポテトのグリル
- イタリアポテトのグリル(ハーブカット)
- ポテトのグリル(ダイス)



イタリアン野菜

- カルチオフィ(アーティチョーク)ホール
- ペペロンチーノ イタリア産



豆類・穀類

- カンネリーニ(白インゲン豆)
- チェーチ(エジプト豆)
- レッドキドニー(赤インゲン豆)
- 4種豆のミックス
- ファッコ(スペルト小麦)
- オルツォ(大麦)
- レンティッキエ(レンズ豆)と大麦小麦のミックス



ピメント

- レッドピメント(ダイス)
- イエローピメント(ダイス)
- レッドピメント(スライス)
- イエローピメント(スライス)
- ミックスピメント(ダイス)
- ミックスピメント(スモールダイス)



ソフリット

- ソフリット



トマト素材

- グリルトマト(ダイスカット)
- セミドライトマト
- セミドライトマト(にんにく・ハーブ風味)
- セミドライトマト(スモールカット)
- ドライトマトのオイル仕立て(トッピング用)



ピューレー

- トマトピューレーA(アメリカ産トマト使用) 無加熱使用
- トマトピューレー
- 国産かぼちゃピューレー
- かぼちゃピューレー
- 国産コーンピューレー(北海道産)
- コーンピューレー
- 国産にんじんピューレー
- 国産ほうれん草ピューレー
- グリーンピースピューレー
- ブロッコリーピューレー
- 枝豆ピューレー
- 国産白いんげん豆ピューレー(北海道産)
- チェーチピューレー(エジプト豆)
- レッドピメントピューレー
- イエローピメントピューレー
- ごぼうピューレー
- バジルピューレー
- 北海道産かぼちゃピューレーポーションタイプ
- 野菜100%スムージーベース グリーンミックス
- 野菜100%スムージーベース 緑黄色野菜ミックス



オニオンソテー

- 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30(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 スライス50(国産たまねぎ使用)
- 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 スライス70(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 ピューレー70(国産たまねぎ使用)
- オニオンソテー(C) ダイス30 中国産
- オニオンソテー(C) スライス30 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) スライス50 中国産
- オニオンソテー(C) ダイス70 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) ポーションタイプ ダイス30 中国産
- オニオンソテー(C) ポーションタイプ ダイス70 中国産



調理食品

- スペルト小麦のサラダ ピネガー風味



ベジタブル・ソリューション

カゴメからの新提案

これからの菜食需要対応に

# 植物素材を活用した ヴィーガン・ベジタリアン メニュー



※商品の原材料名に動物性のもの(肉、魚介類、卵、乳製品)やちみつがないことを確認しています。 ※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。

## カゴメ株式会社

北海道支店 TEL.(011)631-2411  
東北支店 TEL.(022)232-4350  
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

# 植物素材で菜食メニューはじめましょう

## 01

### カゴメのヴィーガン・ベジタリアンメニューの定義とは？

- カゴメがヴィーガン・ベジタリアン向け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。
- カゴメの提案メニューにおける材料も基本的に上記に準拠します。なお、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が、砂糖については、精製割合の少ないものを使用するなど配慮します。



※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。

## 02

### ヴィーガンやベジタリアンの一例

#### ヴィーガン・ベジタリアンの一例と対応食材

ごん ※五葷：にんにく、たまねぎ、にら等

	動物肉	魚介類	卵	乳製品	植物性食品	五葷*
ヴィーガン	×	×	×	×	○	○
ラクト・ベジタリアン	×	×	×	○	○	○
オボ・ベジタリアン	×	×	○	×	○	○
ラクトオボ・ベジタリアン	×	×	○	○	○	○
ペスコ・ベジタリアン	×	○	○	○	○	○
オリエンタル・ベジタリアン	×	×	×	×	○	×

- たまねぎやにんにくは香りや旨みを出すために必要な素材なので、カゴメでは五葷の使用を制限しません。
- ヴィーガンやベジタリアンの定義は多数存在するため、上記は一例です。

## 03

### 豊富な野菜加工品のバリエーション

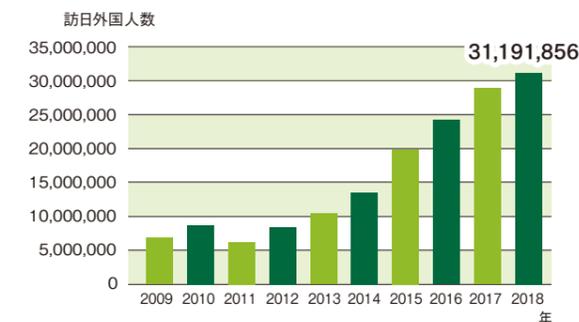
野菜素材から調味料・調理食品まで、豊富な商品ラインアップで、前菜、主菜、主食、デザートと幅広い菜食メニューをご提案致します。また、グリル野菜や野菜ピューレーなどは下ごしらえを済ませていますので、調理するオペレーションの削減も可能です。



- 最終的にご提供いただくメニューでのヴィーガンやベジタリアン対応訴求は、お客様の調理オペレーションや食材管理方法が影響する部分もございますので、必ずお客様のご判断のもと行っていただくようお願い致します。

### 訪日外国人が増加しています

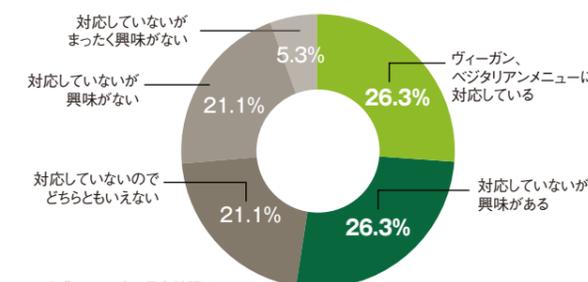
日本を訪れる外国人は年々増加。しかもその伸び率も急速です。2020年には年間の訪日外国人人数が4,000万人に達するという見解もあります。



※出典: 2019年1月日本政府観光局(JNTO)調べ

### 日本のホテルの約半数が ヴィーガン・ベジタリアンメニュー対応済、もしくは未対応だが興味あり

半数以上のホテルが、すでに対応しているか、まだ対応していないが興味があると答えています。



※出典: 2019年2月当社調べ

### 外国人旅行客の13.1%が「ハラール対応やベジタリアン対応の飲食店が分からない」

一方で、訪日外国人は食事の際にいろいろと不便があるようです。どの飲食店がハラールやベジタリアンに対応しているのかわからないという声が13.1%もあります。

※出典: 2015年2月東京都産業労働局観光部「訪日外国人への多言語対応に関するweb調査」

## Interview

### 誰が食べてもおいしい野菜料理を

今、世界的に健康面からも環境面からもヴィーガン・ベジタリアンの方が増えています。私は20年ほど前からベジタリアンの生活を送っており、日本でもますます増えていくと思いますが、今後の日本ではゆるやかにベジタリアンライフを楽しむ方が増えていくと思います。それはストイックにヴィーガン・ベジタリアンになるのではなく、おしゃれなライフスタイルとして、はたまた美容や健康のために取り入れる方が多いのではないかと考えています。いわゆるフレキシタリアン(柔軟なベジタリアン)やゆるベジと呼ばれる方々です。

一方で、日本のレストランではヴィーガン・ベジタリアンメニューへの対応が進んでいるとは言い難いですね。お店で対応メ

ニューがなかったりスタッフの方の知識が不足していたり。人によっては自分がヴィーガン・ベジタリアンと伝えるのが恥ずかしくて言えない人もいます。そういう方のために、メニューにヴィーガン・ベジタリアンマークなどをつけてはいかがでしょうか。そうすれば注文する側もお店の方々もスマートに対応できますし、ゆるやかにベジタリアンライフを楽しもうという方々も取り込めます。さらに来年の東京オリンピックで海外からグループのお客様が来た際、その中にヴィーガン・ベジタリアンの方がいればグループ全員がヴィーガン・ベジタリアンに対応しているレストランに行くことになりそうですから、お店にとっても十分にメリットがあると思います。



野菜料理家 庄司 いずみ先生

#### Profile

日本ベジタリアン学会会員。かんぶつマエストロの資格を持つ。野菜料理、ベジタリアン料理をレシピ本や雑誌、テレビなどのメディア、自身のブログなどで紹介。主宰する料理教室は「モデルの通う料理教室」として知られる人気教室。夢は「お洒落なカフェだけでなく、コンビニにもファミレスにも、社食や学食、デパ地下にも植物性100%の料理が並ぶこと」。

ですがやはり、大前提として「誰が食べてもおいしい野菜料理」であることがもっとも大切です。そうであればヴィーガン・ベジタリアンの方々はもちろん、それ以外のお客様にも召し上がっていただける料理になり、結果的にお客様もお店も幸せになれるのですから。



# 菜食メニュー向け パスタソース新登場!

世界的にヴィーガン・ベジタリアンの方々が増えているといわれています。しかし日本では人手不足等の事情でヴィーガン・ベジタリアン向けメニューが準備できていないという声もあります。今回、カゴメが発売する「根菜と大豆ミートのボロネーゼ」「きのこの豆乳クリーム」は動物性原材料は配合せず、植物素材で作ったパスタソースです。ヴィーガン・ベジタリアンの方はもちろん、具材を足したりすれば通常メニューとしてもご提供いただけます。

Point 1

動物性原材料を  
配合していません<sup>(※)</sup>

Point 2

個食パックで  
ロスなく使えます

Point 3

湯せんで温め  
茹でたパスタと  
和えるだけ

(※)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。



## 根菜と大豆ミートの ボロネーゼ

完熟トマトをベースに根菜(にんじん、ごぼう)や大豆ミートの固形具材を加え、香味野菜と共にじっくりと煮込むことで満足感のある味わいに仕上げました。



## きのこの 豆乳クリーム

きのこの具材感と豆乳クリームのコク、香味野菜の香りと旨みを活かし、満足感のある味わいに仕上げました。



### VEGAN(ヴィーガン)マーク認証について

- 原材料に肉魚介乳卵はちみつ、それらに由来する物を含まない製品に対しNPO法人ベジプロジェクトジャパン(※)が審査を行い、基準を満たす製品に対して認証マークの使用が認められます。
- 加えて、アルコール、砂糖は製造工程で動物性原材料が使われていないこと、当該商品開発時に動物実験をしていないこと、等も基準に含まれています。

(※)NPO法人ベジプロジェクトジャパン  
2013年、代表の川野陽子氏が在学中であった京都大学の食堂へヴィーガン基準のメニューを導入するプロジェクトを発足したことが起源です。その後、特定非営利活動法人(NPO法人)となり、大学に限らず世の中にベジタリアンという「選択肢」を増やすための事業を展開中。大学や飲食店、企業等へのヴィーガン商品導入サポート、ベジタリアン・ヴィーガン認証、観光案内所等で配布されるベジマップの制作、イベント開催等を行っています。

品名	原材料名	内容量/入数	賞味期限 (開封前)
根菜と大豆ミートのボロネーゼ	野菜(たまねぎ(国産又は輸入)、セロリ、にんじん、ごぼう)、トマトペースト、大豆加工品、大豆油、グラニュー糖、ワイン、オリーブオイル、食塩、野菜だし、ガーリックピューレ、でん粉、乾燥しいたけ、香辛料/クエン酸、(一部に大豆を含む)	140g/10×3	1年
きのこの豆乳クリーム	オニオンソテー(国内製造)、豆乳クリーム、ひらたけ水煮、まいたけ、ミックス野菜ソテー(たまねぎ、セロリ、にんじん)、豆乳発酵食品、オリーブオイル、食塩、マッシュルームピューレ、大豆油、でん粉、グラニュー糖、ガーリックピューレ、野菜だし、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆を含む)	140g/10×3	1年

※原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ※カゴメ商品の賞味期限 1年=360日(1ヶ月を30日と考える)



【How to】

温めてパスタに和えるだけ



根菜と大豆ミートのボロネーゼ



きのこの豆乳クリーム

## 簡単アレンジでメニューバリエーション広がる!



### 根菜と大豆ミートの ボロネーゼ

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)を加えて



ポテトのグリル(ハーフカット)にかけて



### きのこの 豆乳クリーム

グリーンアスパラガスにかけるだけ



ドリアソースとしてオーブンで焼いて





# 独自製法の野菜だしを使用。 複雑なうま味のあるメニューに!

## 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、酵母エキスと増粘剤を使用せずに仕上げ、素材そのものおいしさと風味を活かせる、だし調味料。



濃縮タイプだから、  
希釈度合いで  
さまざまなメニューに  
お使いいただけます。

原液のまま

料理の  
コク出しに

10倍希釈



炊き込みご飯用の  
だしに

17倍希釈



ラーメンの  
スープベースに

18~20倍希釈



スープやリゾットの  
ブイヨンに

※希釈度合いはあくまで目安となりますので、お好みで調整してください。

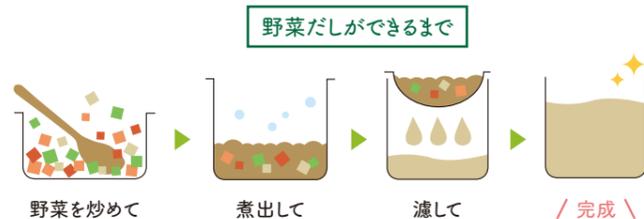
品名	原材料名	内容量/入数	賞味期限 (開封前)
野菜だし調味料(濃縮タイプ)	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、野菜だし、トマトエキス、食塩、マッシュルームエキス	300mlペットボトル/20	1年

※カゴメ商品の賞味期限 1年 = 360日(1ヶ月を30日と考える)

## 野菜だし調味料のポイント「野菜だし」とは・・・

野菜(たまねぎ、にんじん、セロリなど)を長時間じっくり炒めるカゴメ独自の製法※により、野菜の苦みや臭みを出さずに、うま味を引き出すことで、複雑で奥深い味わいの「野菜だし」を実現しました。余計な塩分や糖分がなくても、素材のおいしさを引き出せ、手間無く、長時間煮込んだようなうま味を味わえます。  
(※特許出願中)

※商品には食塩・糖類を使用しています。



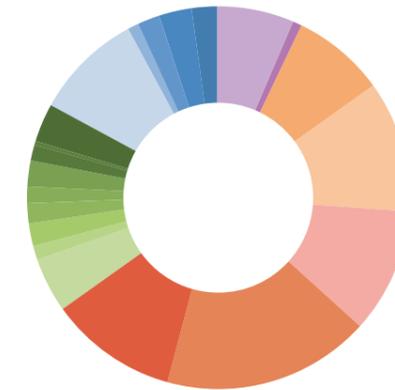
## 「野菜だし調味料」の3大特長

- 1 料理に入れる素材そのも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。
- 2 野菜を煮込んだようなうま味を付与することができ、**簡便に調理感のあるメニュー**に仕上がります。
- 3 **動物性原材料を配合しておらず**(※)、**ヴィーガン・ベジタリアンメニュー**にもご利用いただけます。

(※)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。

+ 保存料無添加。開栓前は常温保管ができ、開栓後も冷蔵(10℃以下)で1ヵ月間保存できます。

## 野菜だし調味料に含まれる アミノ酸、核酸成分



野菜だし調味料はさまざまなアミノ酸・核酸成分をバランスよく含み、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。

## 野菜だし調味料・使用者の声

動物性原材料を配合していないのに、しっかりとした味わいがある

和や洋に限らず、さまざまなジャンルの料理に使える汎用性の高さがとてもよい

ちょっと垂らすだけで、すぐにうま味のあるメニューに仕上がるのは非常に魅力的

希釈して具材を入れるだけでも、手間なくスープとしても提供できるのありがたい

## 「カゴメ野菜だし」ロゴ使えます

野菜だし調味料を採用いただいたメニューには、「カゴメ野菜だし使用」のロゴをお使いいただけます。



カゴメ野菜だし使用



## 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

## カゴメ「野菜だし調味料」特設メールマガジン

カゴメ業務用商品を使ったお役立ち情報、新商品情報、サンプルプレゼント企画などをメールマガジンにてお届けしております。



詳しくはこちらからどうぞ

「野菜だし調味料」で作る  
ホテル・洋食メニュー

グリンピースのポタージュ

**材料(2人分)**  
カゴメ 野菜だし調味料 ..... 10g  
水 ..... 90g  
カゴメ 冷凍グリンピースピューレー ..... 100g  
豆乳 ..... 100g  
E.X.Vオリーブオイル ..... 4g  
パセリ(みじん切り) ..... 少々

**作り方**  
①野菜だし調味料を10倍に希釈し、沸騰させる。  
②①にグリンピースピューレーと豆乳を加え、よく混ぜ合わせ、沸騰させないように加熱する。  
③塩・こしょう(分量外)で味を調整したら火を止め、E.X.Vオリーブオイルを加えて仕上げる。パセリをふる。



野菜だしのラタトゥイユ



**材料(8人分)**  
カゴメ 冷凍菜園風グリン野菜のミックス ..... 600g  
たまねぎ ..... 100g  
にんにく ..... 1片  
オリーブオイル④ ..... 30g  
カゴメ ダイスタマト ..... 200g  
カゴメ 野菜だし調味料 ..... 16g  
オリーブオイル⑤ ..... 6g  
E.X.Vオリーブオイル ..... 6g

**作り方**  
①菜園風グリン野菜のミックスをオープン解凍し、余分な水分を飛ばす。たまねぎは1cm角に切り、にんにくは薄切りにする。  
②フライパンにオリーブオイル④、①のたまねぎ、にんにくを加えてじっくりと炒めたら、ダイスタマトを加えてさらに炒める。  
③②に野菜だし調味料を加えて煮合わせる。  
④別のフライパンにオリーブオイル⑤を熱し、①の菜園風グリン野菜のミックスを加え、塩・こしょう(分量外)をし、サッと炒めたら③を加えて軽く煮こみ、E.X.Vオリーブオイルを加えて仕上げる。

「野菜だし調味料」で作る  
ホテル・和食メニュー

野菜だしの炊き込みご飯

**材料(4人分)**  
米 ..... 2合  
カゴメ 野菜だし調味料 ..... 40g  
にんじん(細切り) ..... 50g  
油揚げ ..... 30g  
しめじ ..... 50g  
九条ねぎ ..... 2本

**作り方**  
①洗った米、野菜だし調味料を炊飯釜に入れ、通常の水加減になるように水(分量外)を注ぎ入れる。軽く全体に混ぜ合わせる。  
②にんじんは細切り、油揚げは食べやすい長さの5mm幅に、しめじは小房にわけ、①の上に乗せる。通常通り炊飯する。  
③炊き上がったら全体に混ぜ合わせ、斜め切りにした九条ねぎを添える。



野菜だしのおでん



**材料(4人分)**  
大根 ..... 400g  
にんじん ..... 150g  
干しこんぶ ..... 4個  
厚揚げ ..... 1枚  
カゴメ ラウンドレッド(トマト) ..... 200g  
麩 ..... 適量  
カゴメ 野菜だし調味料 ..... 55g  
水 ..... 935g  
酒 ..... 30g

**作り方**  
①大根は皮をむいて下茹でする。にんじんは乱切り、厚揚げは食べやすく切る。トマトはヘタを取る。干しこんぶは水で戻して結ぶ。  
②野菜だし調味料は18倍に希釈し、酒を加える。  
③トマト、飾り麩以外の食材を鍋に入れ、②をひたひたになるまで加え、味が染みるまで煮る。  
④トマト、水(分量外)で戻した飾り麩を加え、さっと煮る。  
※途中で味をみて、塩分が足りない場合は塩(分量外)少々で調整してください。

「野菜だし調味料」で作る  
ラーメンメニュー

ヴィーガンラーメン

**材料(1人分)**  
ヴィーガン対応麺 ..... 1玉  
スープ>  
しょうが(干切り) ..... 3g  
白ねぎ(干切り) ..... 5g  
サラダ油 ..... 10g  
水 ..... 400ml  
カゴメ 野菜だし調味料 ..... 25g  
塩 ..... 1g  
ごま油 ..... 2g  
粗挽き黒こしょう ..... 少々  
<トッピング>  
白ねぎ、九条ねぎ、アスパラガス、パプリカなど ..... 適量

**作り方**  
①スープを作る。鍋にサラダ油を熱し、干切りの白ねぎとしょうがを炒める。香りがたったら水、野菜だし調味料を加え、軽く沸騰したら塩で味を調える。  
②トッピングを準備する。白ねぎ、九条ねぎは斜め薄切り、アスパラガス、パプリカはサラダ油(分量外)を加えた湯でさっと茹でる。  
③麺を茹で、水気をよく切ったら①のスープとともに盛り付け、野菜をトッピングする。仕上げにごま油を回しかけ、黒こしょうをふる。  
\*トッピングの野菜は季節のものでお試しください。



車麩で作るヴィーガンチャーシュー



**材料(1人分)**  
車麩 ..... 3個  
米粉 ..... 適量(20g)  
サラダ油(揚げ油) ..... 適量  
カゴメ 野菜だし調味料 ..... 10g  
水 ..... 10g  
④ にんにく(すりおろし) ..... 1g  
しょうが(すりおろし) ..... 1g  
ごま油・みりん・醤油 ..... 2g

**作り方**  
①車麩は水(分量外)で戻し、水気を絞る。  
②④を混ぜ合わせて車麩にしみこませる。  
③米粉を付け、揚げ油で揚げる。

私も好きです。野菜だし(ホテル編)

私たちはオープン以来、ヴィーガンやベジタリアン、グルテンフリー、アレルギーフリーなどお客様のさまざまなご要望に可能な限りお応えできるように努めてきており、その結果が評価につながり、お客様にもご好評をいただいております。

一方で、そのようなお客様は一日に何名もお見えになるわけではありませんので、そのためにだけに料理を仕込んでおくのは難しく、なる

べく既存のメニューや食材を組み合わせ、アレンジしています。

そのような中で、動物性のだしを使用している既存メニューのだしを、野菜だし調味料に置き換えることでヴィーガン・ベジタリアン対応メニューにも変更できるのはとてもありがたいですね。

この野菜だし調味料の味をみたととき、野菜のうま味・コクが凝縮されていて料理のベース



ハイアット セントリック 銀座 東京  
料理長  
平川 透氏

としても最後の仕上げとしても使える、活用範囲の広い商品だと思いました。どの料理に使っても自然にマッチするものなので重宝すると思います。また濃縮タイプなので希釈してスープベースに加えたり、ストレートのまま1、2滴を、垂らして最後の味の微調整に使用したりもできると思います。

私も好きです。野菜だし(ラーメン編)

ラーメン業界でもヴィーガン・ベジタリアンへの意識が高まってきています。それはインバウンドによる来店客の増加もありますが、もっと大きい理由がラーメン店の海外進出です。海外ではヴィーガン・ベジタリアンへの意識が高く、それらの方々に対応したメニューを用意しておくことは、海外進出を目指すラーメン店では必須です。

日本国内ではヴィーガン・ベジタリアンの

ニーズはまだ多くはありませんが今後も確実に増えていきますので、お店としてはヴィーガン・ベジタリアンの方にもそうでない方にもいしくお召し上がりいただけるメニューを用意しておくとういでしょう。

そんな中、ヴィーガン・ベジタリアン向けのメニューにも使えるこのカゴメ野菜だし調味料は重宝されると思います。どこのラーメン店も厨房が狭く、ストックも少ないので開封前は



株式会社  
アール・エー・アール  
(麺や七彩)  
阪田 博昭氏

常温で保存可能なもの助かりますし、何より、野菜からだしを取ることに比べると、季節による野菜の味のブレや価格の変動がなく安定している点がとてもメリットに感じます。

ラーメンのだしとしてはもちろん、この野菜だし調味料でチャーシューや味玉を作っても野菜の甘味、うま味が素材に染み込んで、おいしくできますよ。

他にもいろいろ /

# カゴメ商品を使用した ヴィーガン・ベジタリアン メニュー

使用商品



かぼちゃ  
ピューレー

## ヴィーガンオムライス



卵の代わりにかぼちゃピューレーを使用することで、卵アレルギーの方でも食べられる、卵を使っていないオムライスです。ヴィーガンにも対応できるよう、動物性食材を使用せずに仕上げました。

### 材料(4人分)

たまねぎ	200g	カゴメ 冷凍かぼちゃピューレー	80g
マッシュルーム	100g	薄力粉	100g
サラダ油	12g	片栗粉	10g
カゴメ トマトケチャップ (デリカコース)	少々	塩	少々
ご飯	600g	水	250g
		サラダ油	24g
		カゴメ トマトケチャップ(デリカコース)	72g

### 作り方

- たまねぎは1cm角、マッシュルームはスライスにする。
  - フライパンにサラダ油を熱し、たまねぎ、マッシュルームの順に炒める。
  - トマトケチャップを加え炒め、ご飯を加え炒め合わせる。塩・こしょう(分量外)で味を調える。
  - 別のフライパンにサラダ油を熱し、混ぜ合わせた④の1/4量を入れる。火が通ったら③の1/4量を入れ、包み込んで形を整えて器に盛り、トマトケチャップをかける。残りも同様に作る。
- ※フライパンからはがれにくい場合は、ケチャップライスに後のせてください。



卵のように鮮やかな  
黄色のかぼちゃ  
ピューレーを使用



30分以内で出来上がる



見た目が映える



ボリュームたっぷり



豆乳由来食材使用

## 濃厚ヴィーガンかぼちゃプリン



動物性の食材を使用せず、ヴィーガンにも対応できるプリンです。寒天とくず粉を使用することで独特の食感が生まれ、満足感のある仕上がりになります。メープルシロップの他、きなこや黒蜜をかけてもお召し上がりいただけます。

### 材料(6個分)

カゴメ 冷凍かぼちゃピューレー	200g
寒天(パウダー)	2.5g
メープルシロップ	60g
ココナツミルク	200g
豆乳	200g
くず粉	12g
バニラエッセンス	1g
メープルシロップ	適宜

### 作り方

- ボウルに④の材料をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。ザルで濾してダマをなくす。
  - ①を鍋に入れ、中火にかける。鍋底からしっかりと混ぜながら加熱する。沸騰したら火を弱め、混ぜながら3分ほどさらに加熱する。
  - とろっとしたら火を止め、バニラエッセンスを加えて容器に流し入れる。冷蔵庫で冷やし固める。
  - お好みでメープルシロップをかける。
- ※容器に入れる際は、すぐに固まってくるので手早く作業してください。

使用商品



かぼちゃ  
ピューレー



濃厚な味わいの  
動物性食材不使用プリン

## 大豆ミートのトマト煮



大豆ミートを使用したヴィーガンチャートラです。大豆ミートに野菜だしとトマトケチャップで下味をつけることで、おいしく仕上がります。

使用商品



ベーシック  
トマト

大豆ミートで  
ボリューム感を

## ミネストローネ



野菜だしをコンソメの代わりに使用することで、野菜の甘味や風味をしっかりと感じられるミネストローネに仕上がります。またヴィーガンにも対応できるメニューになります。

使用商品



田舎風野菜  
ミックス

具だくさんで  
野菜のうま味もたっぷり



### 材料(6人分)

キャベツ	100g
カゴメ 冷凍田舎風野菜ミックス	150g
カゴメ ダイストマト	120g
カゴメ 野菜だし調味料	30g
水	510g
EX.Vオリーブオイル	30g

### 作り方

- キャベツを1cmの角切りにする。
- 鍋にオリーブオイル(分量外)を入れ、①のキャベツをしっかりと炒める。
- ②に田舎風野菜ミックスを加えてさらに炒める。
- ③にダイストマトを加えて炒める。
- ④に18倍に希釈した野菜だし調味料を加えて煮る。
- 塩・こしょう(分量外)で味を調え、仕上げにEX.Vオリーブオイルを加える。

### 材料(3人分)

大豆ミート(ブロックタイプ)	60g
カゴメ 野菜だし調味料	30g
にんにく(すりおろし)	2g
カゴメ トマトケチャップ(デリカコース)	10g
オリーブオイル	10g
米粉	25g
揚げ油	適量
たまねぎ(スライス)	50g
しめじ	100g
オリーブオイル	10g
カゴメ ベーシックトマト	400g
カゴメ トマトケチャップ(デリカコース)	20g
塩	2g
こしょう	少々
ローズマリー	1枝
EX.Vオリーブオイル	15g

### 作り方

- 大豆ミートは湯でもどし、水をかえながらもみ洗いして一口大に切る。④をもみ込み、米粉をまぶす。
- 揚げ油を熱し、①を揚げる。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、たまねぎ、しめじを炒める。ベーシックトマト、トマトケチャップ、ローズマリーを加えて軽く煮込み、②を加えてサッと煮る。塩、こしょうで味を調える。
- 仕上げにEX.Vオリーブオイルを回しかける。

## 彩り野菜のピッツァ



使用商品



菜園風グリル野菜の  
ミックス

豆乳由来のチーズと  
彩り野菜の  
カラフルピッツァ



チーズの部分に豆乳でできたチーズを使った、動物性食材不使用のピッツァです。イタリア産のうま味や甘味の強い野菜を使うことで、野菜だけでもしっかりとした味わいに仕上がります。※市販のクラストには卵や砂糖が使用されているものもありますので、ご注意ください。

### 材料(1枚分)

ピザクラスト	1枚(100g)
カゴメ ピザソース	70g
カゴメ 冷凍菜園風グリル野菜のミックス	60g
不二製油 大豆舞珠(まめまーじゅ)	50g
トマト	適量
EX.Vオリーブオイル	20g

### 作り方

- 菜園風グリル野菜のミックスをオープン解凍し、余分な水分を飛ばす。大豆舞珠、トマトは食べやすく切る。
- ピザクラストにピザソースを塗り、具をトッピングする。
- 余熱したオーブンで加熱する。(220℃、5分程)
- 仕上げにEX.Vオリーブオイルを回しかける。

## 豆乳商品を活用して、 ヴィーガン・ベジタリアンメニューを

ヴィーガン・ベジタリアンメニューを作るとき、豆乳由来のチーズが便利です。豆乳由来のチーズは味やコクがしっかりとありながら乳脂肪を使っておりませんので、いつものメニューをヴィーガン・ベジタリアンメニューへアレンジしたいときにも活用できます。

今回使用した  
商品はコチラ

不二製油株式会社  
大豆舞珠  
(まめまーじゅ)  
セミハード

