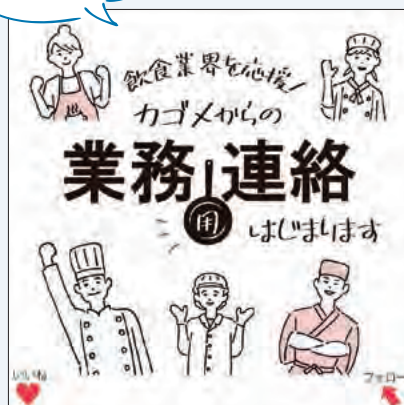


プロ向け
お役立ち情報
満載！

カゴメ業務用インスタグラム



カゴメ業務用商品の公式アカウントを開設しました！
外食店やホテル、給食など食のプロのみなさまの
業務に役立つメニューや商品情報をご紹介します。
#カゴメ業務用、#プロの野菜のハッシュタグをつけて
貴店のメニュー画像を投稿してください！

kagome_pro



カゴメの全国ネットワーク

北海道支店	☎060-0008	北海道札幌市中央区北八条西23丁目2番10号	TEL.(011)631-2411
東北支店	☎980-0021	宮城県仙台市青葉区中央3丁目5番17号 ミレーネT 仙台ビル2F	TEL.(022)208-7526
北東北営業所	☎020-0866	岩手県盛岡市本宮3丁目36番35号	TEL.(019)635-3136
東京支店	☎103-8462	東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目24番11号 カゴメ水天宮ビル	TEL.(03)6667-1771
関信越支店	☎330-6019	埼玉県さいたま市中央区新都心11番地2 明治安田生命さいたま新都心ビル19F	TEL.(048)600-2681
名古屋支店	☎460-0003	愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号	TEL.(052)951-3581
静岡営業所	☎421-0103	静岡県静岡市駿河区丸子6丁目1番45号	TEL.(054)258-1415
北陸営業所	☎920-8203	石川県金沢市鞍月4丁目133番地 KCビル4F	TEL.(076)204-6805
大阪支店	☎532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原3丁目5番36号 新大阪トラストタワー15F	TEL.(06)6392-2111
中四国支店	☎732-0824	広島県広島市南区的場町1丁目2番16号 グリーンタワー	TEL.(082)261-3251
岡山営業所	☎700-0962	岡山県岡山市北区北長瀬表町2丁目16番18号	TEL.(086)243-7667
九州支店	☎810-0073	福岡県福岡市中央区舞鶴3丁目8番24号	TEL.(092)761-1162
沖縄営業所	☎900-0032	沖縄県那覇市松山1丁目1番14号 那覇共同ビル6F	TEL.(098)868-0697
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

●お問い合わせはお近くの事業所にお気軽にお寄せください。

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
SC035166-01



ベジタブル・ソリューション

カゴメ業務用 冷凍商品のご案内

Frozen Products for Institutional & Industrial

冷凍



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
野彩（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。

CONTENTS

P.3 イタリアングリル野菜

P.9 イタリアン野菜

P.10 豆類・穀類

P.11 ピメント

P.12 トマト素材

P.13 ピューレー

P.18 スープベース・ソフリット

P.19 オニオンソテー

P.24 大豆加工食品

P.25 トマトソース

P.26 スープ

P.27 調理食品

P.28 ベーカリー用商品／ハーブ調味料

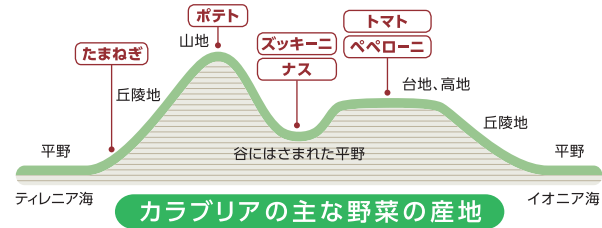
カゴメのイタリアングリル野菜、 おいしさの秘密！

イタリア野菜の生産地として最も適した、南イタリアの
カラブリアに畑と工場を選定。本場のおいしさが
凝縮された野菜を、使いやすい形にしてお届けします。



気候と地形に合わせた野菜の生産

生産地の南イタリアは、夏は日差しが強く、昼夜の寒暖差が大きい典型的な地中海性気候。なかでもカラブリアは平野、丘陵地、台地、高地、山地とさまざまな地形が存在し、それぞれに適した多種多様で彩り豊かな野菜が収穫されます。



■カゴメ関連会社「ベジタリア」で管理された原料を使用



カゴメは、カラブリアの畑からほど近い地にイタリアングリル野菜加工工場を設置。栽培指導・管理に裏付けされた野菜の魅力を最大限に引き出す製法と加工条件で生産しています。工場には日本の品質管理を導入し、おいしさとともに安心・安全も一緒にお届けします。

Vegitalia S.p.A

グリル野菜の3大特長

- 1 香ばしい
香りがつく
 - 2 甘味・うま味が
凝縮される
 - 3 解凍時のドリップが
少ない

グリル野菜活用の3大メリット

- 1 **調理のメリット**

 - ・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、野菜がソースとじみやすい。

2 **オペレーションのメリット**

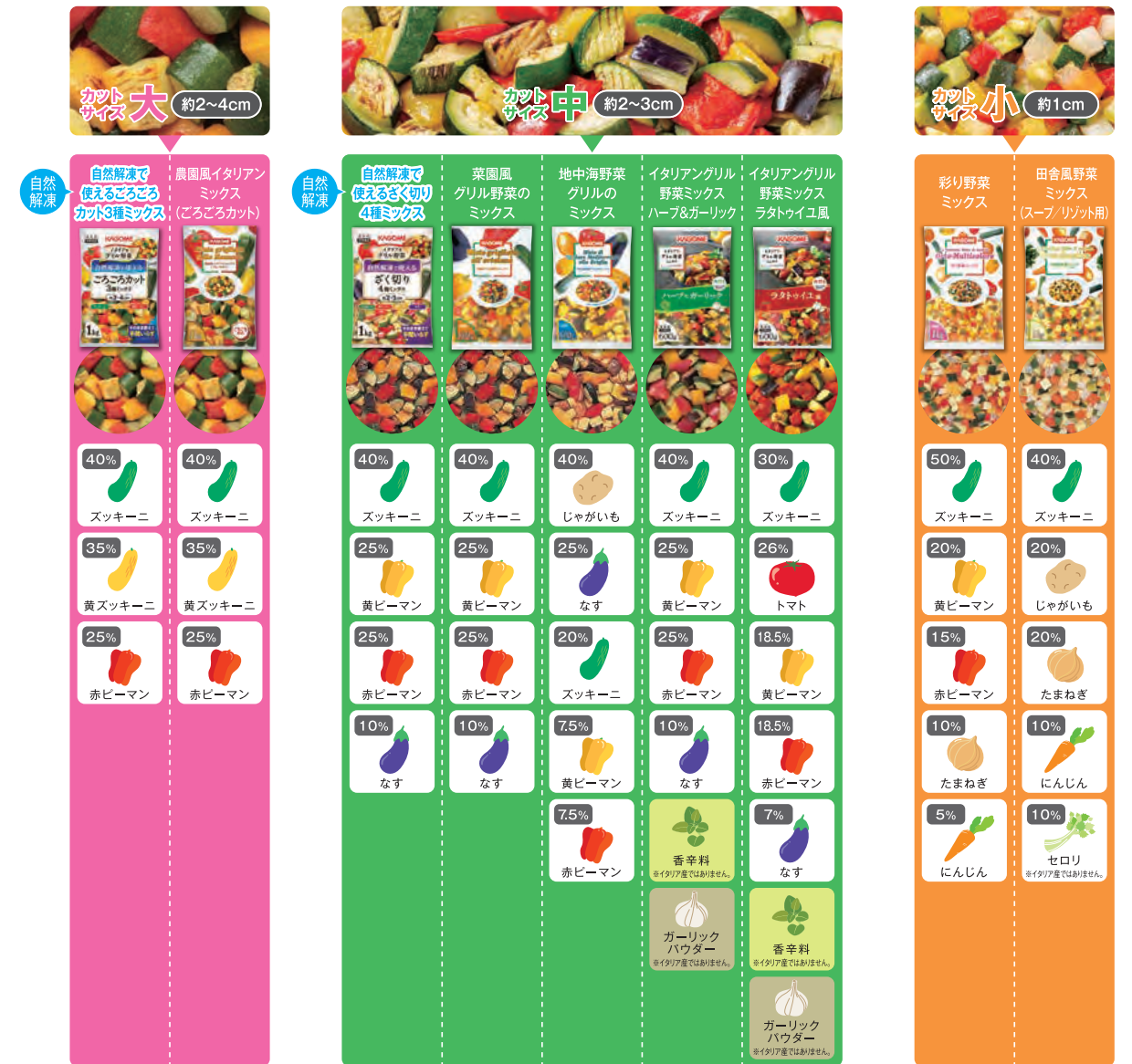
 - ・あらかじめカットし、グリルしてあるので調理の手間が省ける。
 - ・必要な量だけ使えるから食材のロスが減る。

3 **冷凍のメリット**

 - ・いつでも旬の味わいを料理に活かせる。
 - ・いつでも変わらぬおいしさを提供できる。



メニューに合わせて選べる野菜ミックスのバリエーション (使用食材／カット比較)



※野菜イラスト左上の数字は、商品中の固形野菜に占める割合(目安)を表示しています。東京都消費生活条例等に定めのある、原材料配合割合を表示したものではありません。

素材の魅力を引き出す解凍方法

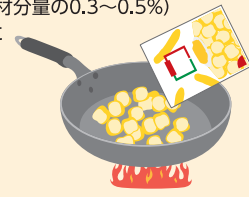
おすすめ

オーブンで加熱



- 塩で下味（素材分量の0.3～0.5%）
■各商品を下記表の通り、目安の温度・時間で加熱する
※パットに商品が重ならないように並べる

フライパンで炒める



- ## 油で素揚げする



- 半解凍しておく
- 約170℃の油で浮いてくるまで揚げる
- 揚げたらしっかりと油分を切る

これらの解凍方法のほか、電子レンジでの解凍や、そのまま煮込み料理に加えて使用することもできます。

理例

解凍の目安		
商 品	オープン温度目安	加熱時間目安
農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)	170℃	10分
ポテトのグリル	200℃	15分
菜園風などその他の野菜	200℃	4～5分

上記の方法で解凍した上で、
加熱調理することをおすすめします。



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。

◎=大容量商品も取り揃えております。



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※



【5656】 1kg

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5656	1kgフィルムパック/10	4901306056561	1年

菜園風グリル野菜のミックス

ヴィーガン対応※ ◎



【5960】 600g

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5960	600gフィルムパック/10	4901306059609	1年
5965	6kg/1	4901306059654	

彩り野菜ミックス

ヴィーガン対応※ ◎



【5963】 1kg

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5963	1kgフィルムパック/6	4901306059630	1年
5967	10kg/1	4901306059678	

地中海野菜グリルのミックス

ヴィーガン対応※



【5990】 600g

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、オーブ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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5990	600gフィルムパック/10	4901306059906	1年

赤・黄ピーマングリルのミックス

ヴィーガン対応※



【5615】 500g

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5615	500gフィルムパック/10	4901306056158	1年

イタリア産グリル野菜 ざく切り4種ミックス

ヴィーガン対応※ ◎



【3334】 200g

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使いやすい大きさにカットしてノンオイルでグリル、ミックスしました。料理に野菜の具材感、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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3334	200gフィルムパック/20	4901306002131	2年

ライトグリルトマトイタリア産

ヴィーガン対応※ ◎



【6053】 1kg

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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6053	1kgフィルムパック/10	4901306060537	1年
6052	10kg/1	4901306060520	

田舎風野菜ミックス(スープ/リゾット用)

ヴィーガン対応※



【5964】 1kg

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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5964	1kgフィルムパック/6	4901306059647	1年

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※



【9343】 500g

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
9343	500gフィルムパック/10	4901306002162	1年

イタリア産グリル野菜 サイコロカット5種ミックス

ヴィーガン対応※



【4134】 200g

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してノンオイルで弱めにグリル、ミックスしました。あらゆる料理に使いやすく、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、黄ピーマン、赤ピーマン、たまねぎ、にんじん)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4134	200gフィルムパック/20	4901306002155	2年

グリルトマト(ダイスカット)

ヴィーガン対応※



【5291】 500g

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甘味・うま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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5291	500gフィルムパック/10	4901306052914	1年

●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。

●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。

○=大容量商品も取り揃えております。

黄ズッキーニのグリル(ラウンドスライス)



【7681】600g



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7681	600gフィルムパック/6	4901306076811	1年

黄ズッキーニのグリル(銀杏カット)



【7882】500g



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7882	500gフィルムパック/10	4901306078822	1年

小タマネギのグリル



【5995】600g



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5995	600gフィルムパック/10	4901306059951	1年

スモールポテトのグリル



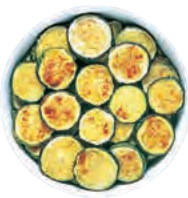
【5998】1kg



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旨味と甘味、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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5998	1kgフィルムパック/6	4901306059982	1年

ズッキーニのグリル(ラウンドスライス)



【5981】600g



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5981	600gフィルムパック/6	4901306059814	1年

ズッキーニのグリル(銀杏カット)



【5982】500g



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5982	500gフィルムパック/10	4901306059821	1年
5984	12kg/1	4901306059845	

イタリアポテトのグリル(ハーフカット)



【2515】1kg



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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2515	1kgフィルムパック/6	4901306025154	1年

ポテトのグリル(ダイス)



【5992】500g



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5992	500gフィルムパック/10	4901306059920	1年

ナスのグリル(ラウンドスライス)



【5971】600g



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	グリルナス		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5971	600gフィルムパック/6	4901306059715	1年

ナスのグリル(ダイス)



【5972】500g



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	グリルナス		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5972	500gフィルムパック/10	4901306059722	1年
5973	9kg/1	4901306059739	

赤ペペローニのグリル(スクエアカット)



【3606】1kg



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3606	1kgフィルムパック/6	4901306036068	1年

黄ペペローニのグリル(スクエアカット)



【3607】1kg



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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3607	1kgフィルムパック/6	4901306036075	1年

イタリアングリル野菜ミックス ハーブ&ガーリック



【調理例】

【5131】600g



地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜をカットし、ノンオイルでグリルした後に、オレガノやガーリックで味付けしました。野菜の彩りの良さ、グリルによって引き出された野菜の旨味、甘味、香ばしさ、そして調味済の手軽さが特長です。

原材料	グリル野菜((ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、ナス)(イタリア))、食塩、香辛料、ガーリックパウダー		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5131	600gフィルムパック/10	4901306051313	1年

イタリアングリル野菜ミックス ラタトゥイユ風



【調理例】

【5132】600g



地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜をカットし、ノンオイルでグリルした後に、ラタトゥイユ風に味付けしました。野菜の彩りの良さ、グリルによって引き出された野菜の旨味、甘味、香ばしさ、そして調味済の手軽さが特長です。

原材料	グリル野菜((ズッキーニ、トマト、赤ピーマン、黄ピーマン、ナス)(イタリア))、砂糖、食塩、ガーリックパウダー、香辛料/酸味料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5132	600gフィルムパック/10	4901306051320	1年

●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。

●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。

[自然解凍で使えるタイプ]

魅力あるイタリア産グリル野菜を、
手間なく自然解凍でもご使用いただけます。

★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。



2022年
発売

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5653	1kgフィルムパック/10	4901306056530	1年

2022年
発売

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8786	1kgフィルムパック/10	4901306001813	1年

イタリアン野菜

日本ではなかなか手に入りにくい野菜を、
使いやすい形で。
現地で下処理を済ませ、冷凍してお届けします。



カルチョフィ(アーティチョーク) ホール

地中海料理に欠かすことのできないイタリア産カルチョフィ(アーティチョーク)のつぼみを剥き、芯まで削り茹でて冷凍しました。煩雑な処理は済ませてありますので、いつでも必要なだけ手早くご使用いただけます。その形をいかした詰め物、フリット等はもちろんな/スタ、ピッツアの具として、料理の付け合せとして様々なスタイルでご利用ください。

原材料	カルチョフィ(アーティチョーク)、レモン果汁		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5957	500gフィルムパック/10	4901306059579	1年

ペペロンチーノイタリア産

イタリア、カラブリア産のペペロンチーノ(唐辛子)を軽く湯通しして冷凍しました。カラブリア州はペペロンチーノの本場で、その中でも肉厚で辛み、赤みが強く風味豊かなペペロンチーノを選びました。

原材料	ペペロンチーノ(唐辛子)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5991	100gフィルムパック/20	4901306059913	1年

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。
素材本来の味わいの豆類・穀類を、
必要な量、いつでも、すぐにご使用いただけます。

4種豆のミックス

カンネッリーニ(白いんげん豆)、チェーチ(エジプト豆)、レッドキドニー(赤いんげん豆)、ボルロツティ(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(白いんげん豆)、チェーチ(エジプト豆)、レッドキドニー(赤いんげん豆)、ボルロツティ(いんげん豆)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5876	1kgフィルムパック/6	4901306058763	1年

カンネッリーニ(白インゲン豆)

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、付け合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	カンネッリーニ(白いんげん豆)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5871	1kgフィルムパック/6	4901306058718	1年

チェーチ(エジプト豆)

チェーチ(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、付け合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	チェーチ(エジプト豆)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5872	1kgフィルムパック/6	4901306058725	1年

レッドキドニー(赤インゲン豆)

レッドキドニー(赤いんげん豆)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(赤いんげん豆)(アメリカ)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5806	1kgフィルムパック/6	4901306058060	1年

レンティッキエ(レンズ豆)と大麦小麦のミックス

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5801	1kgフィルムパック/6	4901306058015	1年

オルツォ(大麦)

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、付け合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	オルツォ(大麦)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5875	1kgフィルムパック/6	4901306058756	1年

ファッコ(スペルト小麦)

ファッコ(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、付け合せ、サラダ等にご利用ください。

原材料	ファッコ(スペルト小麦)、(一部に小麦を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5874	1kgフィルムパック/6	4901306058749	1年

ピメント

冷凍ピメントは肉厚のピーマンをカットし、バラ凍結しました。
鮮やかな色と甘味が特長で、料理の彩り、
ソースなどの具材として幅広くご利用いただけます。



レッドピメント(ダイス)

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。新鮮な風味と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。

【5036】 500g

原材料	赤ピーマン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5036	500gフィルムパック/10	4901306050361	1年

イエローピメント(ダイス)

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。新鮮な風味と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。

【5038】 500g

原材料	黄ピーマン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5038	500gフィルムパック/10	4901306050385	1年

レッドピメント(スライス)

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。

【5086】 500g

原材料	赤ピーマン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5086	500gフィルムパック/10	4901306050866	1年

イエローピメント(スライス)

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。

【5088】 500g

原材料	黄ピーマン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5088	500gフィルムパック/10	4901306050880	1年

ミックスピメント(ダイス)

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。

【5084】 500g

原材料	黄ピーマン、緑ピーマン、赤ピーマン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5084	500gフィルムパック/10	4901306050842	1年

ミックスピメント(スモールダイス)

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。

【5085】 500g

原材料	黄ピーマン、赤ピーマン、緑ピーマン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5085	500gフィルムパック/10	4901306050859	1年

トマト素材

冷凍のトマト素材は、素材本来の風味を残しつつ、
固形のままほどよくグリルまたは乾燥させた新しいタイプの
トマト素材です。料理に彩りを添えるだけでなく、
トマトの風味・甘味・うま味を活かしたいメニューに
ご利用いただけます。



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

ライトグリルトマトイタリア産

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。

【6053】 1kg

原材料	グリルトマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6053	1kgフィルムパック/10	4901306060537	1年
6052	10kg/1	4901306060520	

グリルトマト(ダイスカット)

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甘味・うま味が凝縮した新しい冷凍トマト素材です。

【5291】 500g

原材料	グリルトマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5291	500gフィルムパック/10	4901306052914	1年

セミドライトマト

トマトをくし形にカットしセミドライにしました。オイル漬け冷凍品ですので、トマトの風味と程よい歯ごたえが特長です。

【5059】 570g

原材料	トマト、食用植物油脂		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5059	570gスタンディングパウチ/10	4901306050590	2年

セミドライトマト(にんにく・ハーブ風味)

オーストラリア産のトマトを適度に乾燥したトマト素材です。オイル漬けなので、ドリップが出にくく、ハーブとにんにくの風味を付けていますので、味付けも不要です。くし切りタイプで、トマトの具材感をメニューへ付与することができます。

【5107】 570g

原材料	トマト、食用植物油脂、食塩、乾燥にんにく、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5107	570gスタンディングパウチ/10	4901306051078	2年

セミドライトマト(スモールカット)

オーストラリア産の生トマトを適度に乾燥したトマトの程よい風味とうま味・甘味が強い素材です。加熱せずにそのままお召し上がりいただけます。使いやすい大きさにカットしてあります。

【5058】 240g

原材料	ドライトマト(オーストラリア製造)、食用植物油、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5058	240gパウチ/10×2	4901306050583	1年

ドライトマトのオイル仕立て(トッピング用)

チリ産のドライトマトを水戻しし、オイル漬けにしました。しっかりとした果肉と鮮やかな赤色が特長です。

【3050】 250g

原材料	ドライトマト(チリ製造)、なたね油、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3050	250gパウチ/10×2	4901306030509	1年

●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。

●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。

カゴメの野菜ピューレーには、 こだわりが満載！

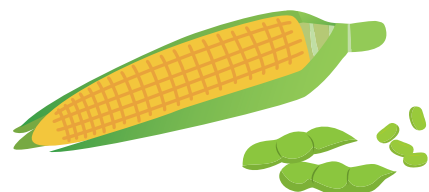
裏ごし済みで手間なく、いろいろな料理に使えて便利な
野菜のピューレー。使い勝手や原料となる野菜の選定、品質など
カゴメならではのさまざまな「こだわり」が活かれています。



使いやすさのこだわり

1. オペレーションを削減します

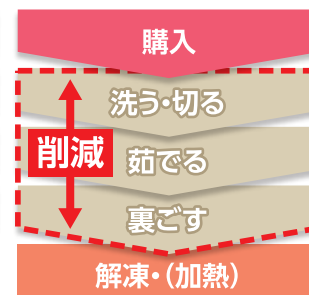
生野菜からの調理に比べ、
ピューレーを使えば大幅に調理工程を削減できます。



●生野菜からの調理

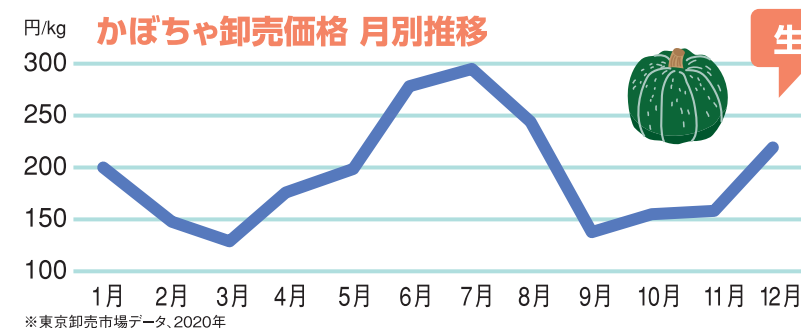


●ピューレーを使用



削減

2. 安定品質、安定価格でお届けします



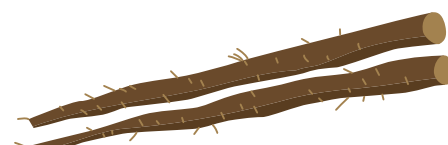
生鮮品は時期により価格が大きく変動！

カゴメ野菜ピューレーなら、
収穫時期による品質バラつきが少なく、
年間を通して価格が安定していますので、
いつでも均一なクオリティの
料理が提供できます。



3. ピューレーのキメ細かさ

生のごぼうから作った手作りのピューレーと、
カゴメごぼうピューレーでは
キメの細かさが断然違います。



生のごぼうから

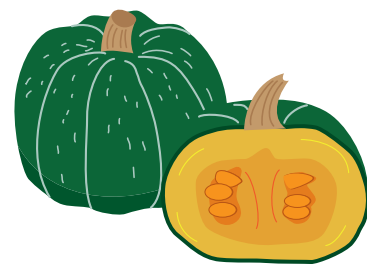


カゴメごぼうピューレー



生のごぼうに比べキメが細かい

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。

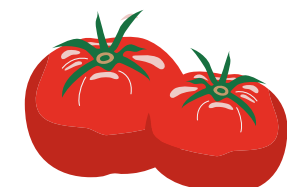


▲ブロッコリー



▲枝豆

色・食感へのこだわり



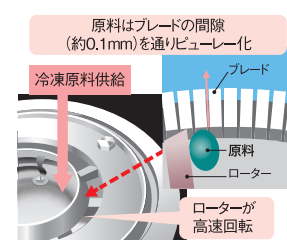
なめらかな食感にこだわった製法

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

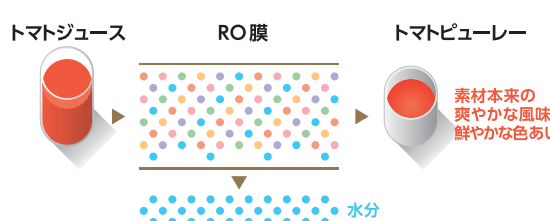


※一部商品は上記製造方法ではございません。

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。

ピューレー

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。
加熱による劣化が非常に少なく、
色・素材本来の風味が保たれています。

- ★=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。



トマトピューレーA(アメリカ産トマト使用) 無加熱使用

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。

【4654】1kg

原材料	トマト(アメリカ産100%)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4654	1kgフィルムパック/5×2	4901306042847	1.5年

トマトピューレー

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。

【5005】1kg 【5006】6kg

原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5005	1kgフィルムパック/5×2	4901306050057	4年
5006	6kgフィルムパック/2	4901306050064	

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。

【5120】1kg

原材料	かぼちゃ(国産)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5120	1kgフィルムパック/5×2	4901306051207	1.5年

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碎しました。食感がなめらかです。

【5567】1kg

原材料	かぼちゃ(中国又はニュージーランド)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5567	1kgフィルムパック/5×2	4901306002087	1.5年

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。

【7559】1kg

原材料	とうもろこし(北海道)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7559	1kgフィルムパック/5×2	4901306075593	1.5年

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。

【3857】1kg

原材料	とうもろこし(アメリカ)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3857	1kgフィルムパック/5×2	4901306038574	1.5年

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。

【5003】1kg

原材料	にんじん(国産)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5003	1kgフィルムパック/5×2	4901306050033	1.5年

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。

【5007】1kg

原材料	ほうれん草(国産)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5007	1kgフィルムパック/5×2	4901306050071	1.5年

グリーンピースピューレー

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。

【7140】1kg

原材料	グリーンピース(アメリカ)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7140	1kgフィルムパック/5×2	4901306000588	1.5年

ブロッコリーピューレー

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。

【5108】1kg

原材料	ブロッコリー(中国)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5108	1kgフィルムパック/5×2	4901306051085	1.5年

枝豆ピューレー

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。

【5109】1kg

原材料	えだまめ(中国又はインドネシア)、食塩、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5109	1kgフィルムパック/5×2	4901306051092	1.5年

国産白いんげん豆ピューレー(北海道産)

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。

【7570】1kg

原材料	白いんげん豆(北海道)、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7570	1kgフィルムパック/5×2	4901306075708	1.5年

チーチピューレー(エジプト豆)

チーチ(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。

【5096】1kg

原材料	エジプト豆(輸入)、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5096	1kgフィルムパック/5×2	4901306050965	1.5年

★＝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※

★



【3284】 1kg



【調理例】

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、食感がなめらかです。加熱済みですの、そのままでもご利用いただけます。

原材料	赤ピーマン(トルコ)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3284	1kgフィルムパック/5×2	4901306050972	2年

イエローピメントピューレー

ヴィーガン
対応※

★



【3285】 1kg



【調理例】

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、食感がなめらかです。加熱済みですの、そのままでもご利用いただけます。

原材料	黄ピーマン(トルコ)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3285	1kgフィルムパック/5×2	4901306050989	2年

バジルピューレー

ヴィーガン
対応※

★



【5110】 200g



【調理例】

バジルの葉を冷凍状態のまま細かく破碎しました。ジェノパゼ等にご使用いただけます。

原材料	バジル(アメリカ)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5110	200gフィルムパック/20	4901306051108	1.5年

ごぼうピューレー

ヴィーガン
対応※

★



【5129】 300g



【調理例】

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。

原材料	ごぼう(中国)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5129	300gフィルムパック/10×3	4901306051290	1.5年

グリル赤・黄ピーマンピューレー

ヴィーガン
対応※

★



【7208】 1kg



【調理例】

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ースにコクやアクセントを付与します。

原材料	グリルピーマン(イタリア製造)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7208	1kgフィルムパック/10	4901306072080	2年

グリル野菜ミックスピューレー

ヴィーガン
対応※

★



【7209】 1kg



【調理例】

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。

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7209	1kgフィルムパック/10	4901306000243	2年

野菜100%スムージーベース 緑黄色野菜ミックス

ヴィーガン
対応※

★



【1361】 500g



【調理例】

5種類の緑黄色野菜を100%使用し、ピューレー状に仕上げたスムージーベースです。ジュースと混ぜるだけで、繊維感のあるスムージーが簡単にできあがります。

原材料	かぼちゃ(中国又はニュージーランド)、にんじん、赤ピーマン、トマトピューレー、プロッコリー		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1361	500gフィルムパック/10	4901306013618	1.5年

野菜100%スムージーベース グリーンミックス

ヴィーガン
対応※

★



【1360】 500g



【調理例】

5種類の緑野菜を100%使用し、ピューレー状に仕上げたスムージーベースです。ジュースと混ぜるだけで、繊維感のあるスムージーが簡単にできあがります。

原材料	プロッコリー(中国)、アスパラガス、ケール濃縮汁、メキャベツ(ブチヴェール)濃縮汁、ほうれん草濃縮汁		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1360	500gフィルムパック/10	4901306013601	1.5年

スープベース・ソフリット

スープベースはピューレーと混ぜて温めるだけで、簡単に本格的なポタージュスープが完成します。ソフリットはイタリア料理を代表するしっかり炒めた野菜のだし、です。



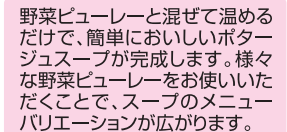
★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

野菜ポタージュ用スープベース

★



【3685】 500g



野菜ピューレーと混ぜて温めるだけで、簡単においしいポタージュスープが完成します。様々な野菜ピューレーをお使いいただくことで、スープのメニューバリエーションが広がります。

原材料	牛乳(国内製造)、たまねぎ、砂糖、食用植物油脂、チキンエキス、小麦粉、バター、乳糖、ビーフエキス、食塩、デキストリン、乳たん白、酵母エキス、ミルポワ、香辛料／乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3685	500gフィルムパック/10	4901306036853	1年

スープベースの使い方

1

商品500g 2袋に対して1kg程度の野菜ピューレーと水1ℓを加えます。

2

加熱しながらダマが残らないようよくかき混ぜて、沸騰したら火を止めます。

3

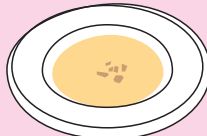
お好みで塩、こしょう、牛乳などで調製し、ご提供ください。



1kg + 1kg + 1ℓ



【調理例】



ソフリット(香味野菜ソテー)

ヴィーガン
対応※

★



【8038】 1kg



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、味の奥行が広がります。

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8038	1kgフィルムパック/5×2	4901306005514	1.5年

●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。

●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。

17

18

カゴメのオニオンソテーが、調理場の課題を解決！

皮むきやカット、炒め具合など、何かと手間のかかる生たまねぎの下ごしらえ。あらかじめカットとソテーを済ませたカゴメのオニオンソテーが、手間やロスを解決します。



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。1kg、5kgシリーズは、解凍してそのままご利用いただけます。

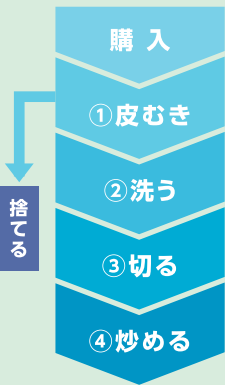
2. 品質・価格のバラつきリスクを削減

収穫状況や時期によって、品質・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。さらに20gずつに小分けされたポーションタイプなら、1食分ずつ解凍できるので使い残しがなくなります。

生たまねぎから調理



収穫状況や時期によって、品質・価格にバラつき

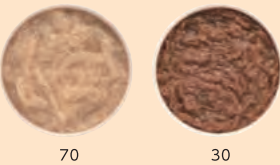


炒め過ぎて焦げた場合は食材のロスに

オニオンソテー使用



常に品質やカットの大きさが均一



必要なソテー度合いを選んで使用

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。

		90	70	50	30	20
		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		ハンバーグ等		ミートソース等
		国産 70	中国産 70	国産 50	中国産 50	中国産 20
スライスカット		シーフードマリネ等		グラタン、パスタ等		肉・魚介のソテーソース、生姜焼き、牛丼等
		国産 90	中国産 70	国産 50	中国産 50	中国産 30
ピューレー		オニオンスープ等		オニオンソース等		オニオンソース等
		国産 30	中国産 30	国産 30	中国産 30	中国産 30
		オニオンソース等		オニオンソース等		オニオンソース等
		国産 70	中国産 70	国産 70	中国産 70	中国産 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。



オニオンソテー

ソテーの度合いと性状の違いにより
豊富なバリエーションを取り揃えております。
さまざまなメニューに使用でき、
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商品やポーションタイプもございます。

★=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 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。

【5331】1kg 【5337】5kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5331	1kgフィルムパック/5×2	4901306053317	2年
5337	5kgフィルムパック/2	4901306053379	

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。

【5334】1kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5334	1kgフィルムパック/5×2	4901306053348	2年

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。

【5332】1kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5332	1kgフィルムパック/5×2	4901306053324	2年

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。

【5335】1kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5335	1kgフィルムパック/5×2	4901306053355	2年

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。

【5333】1kg 【5339】5kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5333	1kgフィルムパック/5×2	4901306053331	2年
5339	5kgフィルムパック/2	4901306053393	

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。

【5336】1kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5336	1kgフィルムパック/5×2	4901306053362	2年

オニオンソテー プューレー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みと繊維感があり、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ます。

【4386】1kg

原材料	たまねぎ(国産)、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4386	1kgフィルムパック/5×2	4901306043868	2年

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  ★



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の特長です。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。

【4368】1kg

原材料	たまねぎ(淡路島)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4368	1kgフィルムパック/5×2	4901306043684	2年

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。

【5103】1kg 【5186】5kg

原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5103	1kgフィルムパック/5×2	4901306051030	2年
5186	5kgフィルムパック/2	4901306051863	

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。

【5104】1kg

原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5104	1kgフィルムパック/5×2	4901306051047	2年

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。

【5105】1kg

原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5105	1kgフィルムパック/5×2	4901306051054	2年

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。

【5106】1kg

原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5106	1kgフィルムパック/5×2	4901306051061	2年

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。

【5114】1kg 【5188】5kg

原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5114	1kgフィルムパック/5×2	4901306051146	2年
5188	5kgフィルムパック/2	4901306051887	

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。

【5115】1kg

原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5115	1kgフィルムパック/5×2	4901306051153	2年

★=解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

オニオンソテー(C)ダイス20 中国産

ヴィーガン
対応※

★



【5554】 1kg

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。



原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5554	1kgフィルムパック/5×2	4901306000274	2年

オニオンソテー(C)ポーションタイプ ダイス30 中国産

ヴィーガン
対応※



【5894】 240g

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。1個
当たり約20gずつに小分けしてあるので、計量
の手間やロスなくお使いいただけます。



原材料	たまねぎ、大豆油、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5894	240g/20×2	4901306058947	2年

大豆加工食品

植物性素材を使用した大豆加工食品です。



ベジミートボール

ヴィーガン
対応※



【9000】 1kg

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)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
9000	1kgフィルムパック/8	4901306090008	1年

※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。

トマトソース

素材本来の風味や彩りが活きたトマトのソースです。
トマト本来の味わいを活かしたメニューに最適です。



★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

トマトソース



【6623】 1kg

トマト本来の風味や彩りがいきている冷凍トマトソースです。あらごしタイプですので、素材とのからみがよく、トマトメニュー全般にお使いいただけます。解凍してそのまま使用できますので、冷製メニューにも便利です。

原材料	トマト(輸入)、オリーブオイル、食塩、白ワイン、にんにく、砂糖、バジル、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6623	1kgフィルムパック/5×2	4901306066232	1.5年

サルサ



【5700】 500g



〔調理例〕

ハラペーニョの辛さが特長の具沢山の本格的なサルサです。冷凍ならではのトマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョの風味、彩りをいかし、様々な魚料理、肉料理等を手軽にエスニックテイストに仕上げられます。冷蔵もしくは流水解凍にてそのままご使用いただけます。

原材料	野菜(トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョ)、醸造酢、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、でん粉、香辛料、デキストリン、酵母エキスパウダー、米油／ 酸味料、調味料(アミノ酸)、塩化カルシウム、香辛料抽出物、香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5700	500gフィルムパック/10	4901306057001	1年

スープ

さまざまなシーンでの提供を想定し、簡単なオペレーションで手早く用意できる濃縮タイプの冷凍スープです。

素材・彩り・季節感にもこだわった数多いバリエーションからお選びいただけます。

濃縮タイプ (4倍濃縮タイプ)・(3倍濃縮タイプ)・(2倍濃縮タイプ)

手軽な調理で、素材本来の風味が活きたおいしさがすぐにできあがります。
好みに応じて味の調節ができ、幅広いメニューに活用できます。

★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。



トマトスープ (ガスパチャョ風)



商品に対し
水500mlを
加えます。



【2152】 500g



〔調理例〕

原材料	たまねぎ(輸入又は国産)、トマトペースト、赤ピーマン濃縮汁、トマトピューレー、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂(オリーブオイル、香味油)、果実酢、食塩、ガーリックピューレー、セロリ濃縮汁、野菜だし／ 増粘剤(加工デンプン)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2152	500gフィルムパック/10	4901306021521	1年

野菜と豆・穀類のミネストローネ



商品に対し
水1500mlを
加え、加熱します。



【1862】 500g



〔調理例〕

原材料	野菜(じゃがいも、キャベツ、にんじん、いんげん、黄ピーマン、赤ピーマン)、トマトペースト(トマト(輸入))、グラニュー糖、レンズ豆、大豆油、グリルズッキーニ、オニオンソテー、食塩、大麦、スペルト小麦、ミックス野菜ソテー、野菜だし、しいたけエキスパウダー、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1862	500gフィルムパック/10	4901306018620	1年

6種野菜と2種豆の彩りクリームスープ

商品に対し
水1000ml、
牛乳500mlを
加え、加熱します。



【1246】 500g



〔調理例〕

原材料	野菜(じゃがいも(ニュージーランド)、たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん、キャベツ、ねぎ)、いんげん豆(輸入)、レンズ豆、グリルズッキーニ、クリーム(乳製品)、砂糖、パルメザンチーズ、チキンブイヨン、食塩、ミルポワ、大豆油、バター、香辛料／ 増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、乳化剤 、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1246	500gフィルムパック/10	4901306012468	1年

じゃがいもの豆乳クリームスープ(ヴィンソワーズ風)



商品に対し
水500mlを
加え、加熱します。



【2153】 500g



〔調理例〕

原材料	じゃがいも(国産)、豆乳クリーム、オニオンソテー、豆乳発酵食品、グラニュー糖、食塩、大豆油、野菜だし、しいたけエキスパウダー、香辛料／ 増粘剤(加工デンプン) 、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2153	500gフィルムパック/10	4901306021538	1年

12種野菜のスープ

商品に対し
水1000mlを
加え、
加熱します。



【1245】 500g



〔調理例〕

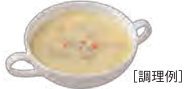
原材料	野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、じゃがいも、にんじん、キャベツ、いんげん、セロリ、ごぼう、赤ピーマン、黄ピーマン、しょうが)、グリルズッキーニ、ドライトマト、コンソメ、大豆油、砂糖、食塩、野菜ブイヨン、コーンスターチ、ポークエキス、香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1245	500gフィルムパック/10	4901306012451	1年

大麦小麦のコーンスープ

商品に対し
水500ml、
牛乳500mlを
加え、加熱します。



【1247】 500g



〔調理例〕

原材料	とうもろこしピューレー(ニュージーランド製造)、野菜(たまねぎ、にんじん)、大麦、スペルト小麦、砂糖、マーガリン、食塩、コーンスターチ、ポークエキス、香辛料／ 調味料(アミノ酸等)、香料 、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1247	500gフィルムパック/10	4901306012475	1年

調理食品

野菜、豆、穀類などの素材を使用した冷凍調理食品シリーズは、加熱せず、そのまま使えますので、手間なくビュッフェメニューやワインなどのお酒とよく合うメニューをご提供いただけます。

★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。



白いんげん豆のトマト煮



白いんげん豆を完熟トマトで煮込み、やさしい味わいに仕上げました。解凍するだけで手間なく提供できる、ビュッフェメニューです。

【6477】 1kg

原材料	白いんげん豆(アルゼンチン又はエジプト)、トマト・ピューレーづけ、トマトペースト、オリーブオイル、オニオンソテー、砂糖、食塩、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6477	1kgフィルムパック/6	4901306064771	1年

スペルト小麦のサラダ ビネガー風味



もちっとした食感を持つスペルト小麦をワインビネガーとオリーブオイルで和え、さわやかな酸味に仕上げました。解凍するだけで手間なく提供できる、ビュッフェメニューです。

【6478】 1kg

原材料	スペルト小麦(ドイツ又はフランス)、ピーマン、オリーブオイル、グリルズッキーニ、ぶどう酢、食塩、(一部に小麦を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6478	1kgフィルムパック/6	4901306064788	1年

菜園風野菜のカポナータ



イタリアで育った彩り鮮やかなズッキーニ、なす、ピーマンを濃厚なトマトのソースで煮込みました。



【8400】 1kg

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、ピーマン、なす)、あらごしトマト(イタリア製造)、トマトピューレーづけ、たまねぎ、オリーブオイル、にんにく、砂糖、食塩、香辛料／塩化カルシウム		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8400	1kgフィルムパック/6	4901306084007	1年

菜園風野菜のカポナータ



イタリアで育った彩り鮮やかなズッキーニ、なす、ピーマンを濃厚なトマトのソースで煮込みました。

【9778】 500g

原材料	グリル野菜(ズッキーニ、ピーマン、なす)、あらごしトマト(トマトイタリア又はポルトガル(5%未満))、トマトピューレーづけ、たまねぎ、ガーリックピューレー、砂糖、オリーブオイル、食塩、チキンブイヨン、バジル、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、塩化カルシウム、(一部に小麦乳成分・大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
9778	500gフィルムパック/10	4901306097786	1年

ベーカリー用商品

パンを作るのに最適なフィリングをご用意しました。焼成しても焦げたりドリップをおこすことなく、トッピングや包餡した時の色・食感がしっかり残ります。また、サンドウィッチなど焼かないメニューにも、解凍するだけで、そのままご使用いただけます。

★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。



チーズと松の実のジェノベーゼソース



バジル・オリーブオイル・パルメザンチーズ・松の実を使用して、イタリア料理店の「ジェノベーゼ」の味を再現しました。素材本来の風味、色合いが活きており、焼いても、きれいな緑色のソースが、パンに彩りを与えます。

【4185】 500g

原材料	バジル(アメリカ)、オリーブオイル、パルメザンチーズ、バター、食塩、ガーリックピューレー、松の実、(一部に乳成分を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4185	500gフィルムパック/10×2	4901306041857	1年

ハーブ調味料

ハーブを原料に、軽く味付けしたペースト状の調味料です。

★＝解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。



ジェノベーゼ



チーズ、松の実、アンチョビを使った、バジルの風味豊かなソースです。ピザ、パスタなど幅広い料理にお使いいただけます。

【3257】 200g

原材料	ひまわり油(国内製造)、バジル、ナチュラルチーズ、松の実、バター、食塩、ガーリックピューレー、アンチョビソース、(一部に乳成分を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3257	200gフィルムパック/20	4901306032572	2年

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

※賞味期間はいずれも開封前のものとなります。

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。

365日ではないので要注意!!

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。

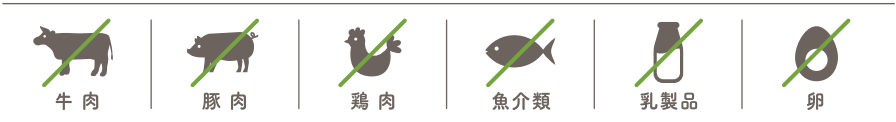
1.5年の場合、365日+(6×30日)=545日

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。

※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。

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

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!

登録無料

商品情報やキャンペーン情報などを発信!

動画のコンテンツも充実!

お役立ちコンテンツの宝箱!

とにかく一度はアクセス! 詳しくはこちら

カゴメ 業務用

検索