

秋におすすめ！ メニューのご紹介

味覚・食欲の秋におすすめの野菜ピューレーや野菜素材を使用したメニューをご紹介します。野菜の彩りがメニューに鮮やかさ、華やかさをプラスします。



ごろごろ野菜のパスティッチョ



“パスティッチョ”とは、昔パイ生地 Pasta やいろいろな素材を詰めて焼いた料理ですが、今ではマカロニグラタン等、耐熱容器に詰めたものでも“パスティッチョ”と呼びます。今回はベーコンや大きめにカットしたイタリア産の野菜を使って仕上げています。

使用商品はこちら



秋野菜サラダ ～チーチドレッシング～



市販のドレッシングにチーチピューレーを加えて、オリジナルドレッシングを作りました。根菜類や豆を使い秋の味覚を楽しめるサラダに仕上げています。



ほんのりごぼう風味の クリームソースペンネ 鶏のラグー添え



ごぼうがほんのり香るクリームソースのペンネに、トマトソースで煮込んだ鶏肉のラグーを添えました。3通りの食べ方が楽しめるメニューです。ペンネのみを食べるとほんのりごぼうの効いた優しいクリームソースの味わいが、ラグーのみを食べると鶏とトマトの濃厚かつすっきりとした味わいが、ペンネとラグーをともに食べると、濃厚ながらごぼうとトマトのすっきりとした味わいが楽しめます。



野菜のだしとごぼう香る 炊き込みご飯



複数の野菜を原料にしている「野菜だし調味料」を使うことで、奥深い味わいに仕上がります。「ごぼうピューレー」の香り・味わいも口に広がり、一口目から最後までずっとおいしい炊き込みご飯です。



パンプキン・カフェラテ



パンプキンピューレーを加えたカフェラテに、ホイップとシナモンをトッピング。香ばしくほろ苦い味わいの中にまろやかなかぼちゃクリームが溶け合い、深みのある贅沢な味わいです。パンプキンピューレーの甘く、なめらかな口当りにほっと一息つきたくなる秋のホットドリンクです。



パンプキンあんバターサンド



冷凍パンプキンピューレーを白あんに混ぜてバターと一緒にあんバターサンドに仕上げました。見た目も可愛らしく、目でも楽しめるメニューです。他の野菜ピューレーを使用することで、季節のメニューとして通年お楽しみいただけます。



秋メニューに
おすすめ!

ピックアップ商品



冷凍パンプキンピューレー

かぼちゃを細かく破碎し、冷凍にしました。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。

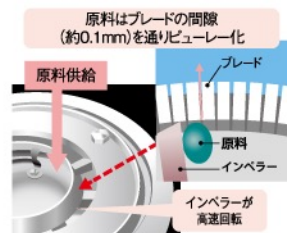
原材料：かぼちゃ（中国又はニュージーランド）
容量：1kgフィルムパック/5×2



なめらかさが特長の 野菜ピューレー

図のように、機械の中央部分に供給された原料が、高速回転するインペラー（羽根車）により、遠心力を利用しながらブレードの間隙（約0.1mm）を通ることで、原料がすりつぶされ、なめらかなピューレーとなります。

イメージ図



*一部商品は上記製造方法ではございません。

冷凍ごぼうピューレー

粒子が細くなめらかな性状です。加熱済みですのでそのままでもご利用いただけます。

原材料：ごぼう（中国）
容量：300gフィルムパック/10×3



商品やお得な
情報はコチラ



カゴメ株式会社

北海道支店 TEL (011) 631-2411
東北支店 TEL (022) 208-7526
東北北営業所 TEL (019) 635-3136
東京支店 TEL (03) 6667-1771
関西支店 TEL (048) 600-2681

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) 204-6805
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
高松エリアオフィス TEL (087) 821-7138
松山エリアオフィス TEL (089) 909-5690
九州支店 TEL (092) 761-1162
鹿児島オフィス TEL (099) 297-5260

沖縄営業所 TEL (098) 868-0697
東京本社 TEL (03) 5623-8501