

すりながしで味わう、

野菜のおいしさ。

「カゴメ野菜・豆ピューレー」を使用した
メニューのご提案

「すりながし」とは
野菜や魚介などの食材をすりつぶし、
だしでのばして汁物にした
日本の伝統料理です。

調理例

～すりながしの調理例～

- 1 解凍したピューレーと調味料、水を鍋で合わせる
- 2 鍋を火にかけ、混ぜながら加熱し、ひと煮立ちしたら火を止める
- 3 器に注ぎ、トッピングをして完成

ご提案商品



商品ラインアップ・
詳細情報はこちら▼



※冷凍商品・内容量1kg(ごぼうピューレーのみ300g)

すりながしで味わう、野菜のおいしさ。

カゴメ野菜・豆ピューレーを使って、すりながしを手軽にメニュー化！

野菜・豆ピューレー ここがポイント！

- ✓ 野菜・豆をすりつぶす手間が省ける
- ✓ なめらかな性状なので、
小さなお子様から高齢の方まで
召し上がりやすい
- ✓ アレンジ自在



調理例

北海道産かぼちゃのすりながし

材料(10人分)

- ・国産かぼちゃピューレー 330g
- ・白だし 40g
- ・水 470g
- ・トッピング(かまぼこ、黒すりごま、
姫みつば)

使用商品



内容量1kg



調理例

国産ほうれん草のすりながし

材料(10人分)

- ・国産ほうれん草ピューレー ... 200g
- ・国産白いんげん豆ピューレー ... 300g
- ・白だし 40g
- ・水 300g
- ・トッピング(生湯葉、いくら、ゆず果皮)

主な使用商品



内容量1kg



調理例

香るごぼうのすりながし

材料(10人分)

- ・ごぼうピューレー 300g
- ・白だし 30g
- ・淡色味噌 12g
- ・水 500g
- ・トッピング(素揚げごぼう、生麩)

使用商品



内容量300g

すりながしの
詳しいレシピはこちら▶



冷凍ピューレーの基本情報と
使い方を動画でご紹介▶

