自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

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



※冷凍商品・内容量1kg（ごぼうピューレーのみ300g）

商品ラインアップ・
詳細情報はこちら▼

© カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

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▶

© カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します