

すりながしで味わう、

野菜のおいしさ。

「カゴメ野菜ピューレー」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
白だし、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 冷まして器に注ぎ、
トッピングをして完成

ご提案商品



野菜ピューレー ここがポイント!

- ✓ 野菜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

野菜ピューレーの基本情報と
使い方の動画はこちら▶



※冷凍商品・内容量1kg