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



※冷凍商品・内容量1kg

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▶

© カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します