



＼冬におすすめ/ メニューの ご紹介

彩りがよく、キメこまかくなめらかな食感の
冷凍野菜ピューレーを使用したメニューを
中心にご紹介いたします。
冬のブッフェやパーティに
いかがでしょうか。

チキンソテー ほうれん草クリームソース



チキンソテーにほうれん草ピューレーを使ったクリームベースの
ソースを合わせました。使用するピューレーによって季節感を
感じられるメニューに仕上げることができます。

使用商品はこちら



にんじんのポターージュ鍋



野菜の甘みを活かしたポ
ターージュ鍋です。今回はに
んじんですが、そのほかの
野菜ピューレーでもアレ
ンジ可能。野菜もおいしく
摂れて、スープまでおい
しい鍋です。



にんじんのムース 野菜だしのジュレを添えて



にんじんピューレーを使用したムース。甘めのム
ースと野菜だしジュレの相性は抜群です。



モクテルヴァンショー



アルコールが苦手な方にもやさ
しい、寒い冬におすすめの身
体の温まるホットドリンクです。
ヴァンショーとはフランス語で
ホットワインのことを指します。
今回は紫にんじんやぶどうなど
を使った野菜生活100パ
ーブルを使ってノンアルコールのヴァ
ンショーに仕上げました。



ごぼうのチョコレートパンナコッタ



濃厚なショコラとごぼうの風味を活かして仕上げた野菜スイーツ。上にもピューレーを使用したジャムをのせて見た目も華やかに仕上げました。



オレンジスイートポテトのパフェ



イタリア産のオレンジ色のさつまいもをデザートで。メープルシロップやヨーグルトとの相性がよく、鮮やかな色も料理のポイントに。



冬メニューに
おすすめ!

ピックアップ商品



冷凍国産ほうれん草ピューレー

国産ほうれん草を冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

原材料：ほうれん草（国産） 容量：1kgフィルムパック/5×2



冷凍国産にんじんピューレー

国産にんじんを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

原材料：にんじん（国産） 容量：1kgフィルムパック/5×2



冷凍ごぼうピューレー

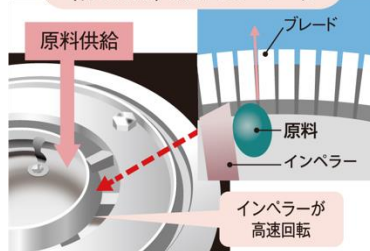
皮付きごぼうを使用していますので、ごぼう本来の風味が保たれています。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱済みですのでそのままでもご利用いただけます。

原材料：ごぼう（中国） 容量：300gフィルムパック/10×3

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、高速回転するインベアー（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。

原料はブレードの間隙
（約0.1mm）を通りピューレー化



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
北東北営業所 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
静岡営業所
北陸営業所
大阪支店
中四国支店

TEL (052) 951-3581
TEL (054) 258-1415
TEL (076) 204-6805
TEL (06) 6392-2111
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