

秋におすすめ!

メニューの ご紹介



おいしい食材が豊富で食べる楽しみが増す、味覚の秋。旬にこだわった原料を使用しているカゴメの野菜ピューレーを使用したメニューはいかがでしょうか？



かぼちゃのマカロニグラタン



かぼちゃの色合いと風味が特長のマカロニグラタン。かぼちゃの甘い味わいがお子様からお年寄りまで老若男女問わず好まれる、秋を感じられるメニューです。



野菜のうま味たっぷり オルゾット



ソフリットピューレータイプを使用した、野菜のコクと風味が豊かな、やさしい味わいの大麦のソフリット「オルゾット」です。プリモや一品メニューとして、滋味あふれるメニューです。



ごぼう香る松風焼



鶏ミンチで作ったタネにごぼうピューレーと白いんげん豆ピューレーを加えて焼きました。ごぼうピューレーで香りよく、白いんげん豆ピューレーでふわふわとした食感に仕上がります。



白いんげん豆が入った クリームシチュー



食感のなめらかさが特長の白いんげん豆ピューレーをクリームシチューに加え、豆が苦手な人でも食べることができるように仕上げました。



ずっしり濃厚 かぼちゃのチーズテリーヌ



かぼちゃの風味とコクを活かした濃厚なチーズテリーヌ。一口食べたら口いっぱいにコクと深い味わいが押し寄せます。野菜のスイーツとは思えない、極上のおいしさです。



メープルパンプキンピューディング



パンプキンピューレーにカスタードクリームを合わせ、ホイップとメープルシロップをトッピング。ストローでよく混ぜてお召し上がりください。パンプキンピューレーの甘くなめらかな口当たりとミルクのおいしさが引き立つ秋のドリンクメニューです。



秋メニューにおすすめ!

ピックアップ商品



冷凍パンプキンピューレー

- 原材料：かぼちゃ（中国又はニュージーランド）
- 容量：1kgフィルムパック5×2
- このパンプキンピューレーは、冷凍状態の原料をそのまま細かく破碎し、冷凍したものです。
- 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。

商品やお得な情報はコチラ

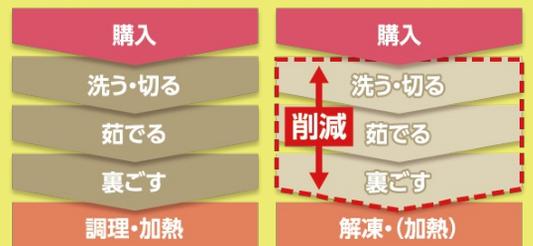


カゴメの野菜ピューレーにはこだわりが満載!

● ロス・オペレーション削減! _____

● 生野菜からの調理

● ピューレーを使用



● 安定品質・安定価格! _____

生鮮品は時期により価格が大きく変動!



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
 東京支社 TEL (03) 6667-1771
 神奈川支店 TEL (045) 440-3360

関信越支店
 名古屋支店
 静岡営業所
 北陸営業所
 大阪支店

TEL (048) 600-2681
 TEL (052) 951-3581
 TEL (054) 258-1415
 TEL (076) 204-6805
 TEL (06) 6392-2111

中四国支店 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