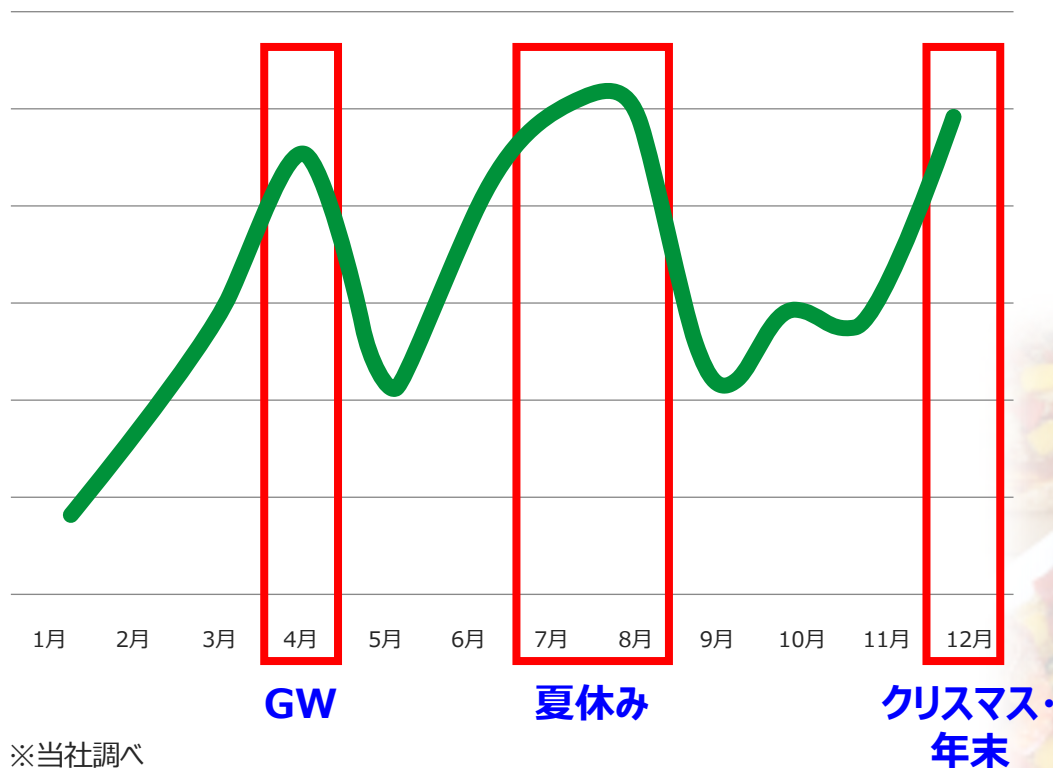


当社冷凍グリル野菜は**大型休暇時期に実績拡大**
特にパーティーメニューには**華やかさ・彩り**が求められます！

🇮🇹 地中海野菜 2021年別売上



農園風イタリアンミックス
1kg/10



菜園風グリル野菜の
ミックス600g/10



彩り野菜ミックス
1kg/6



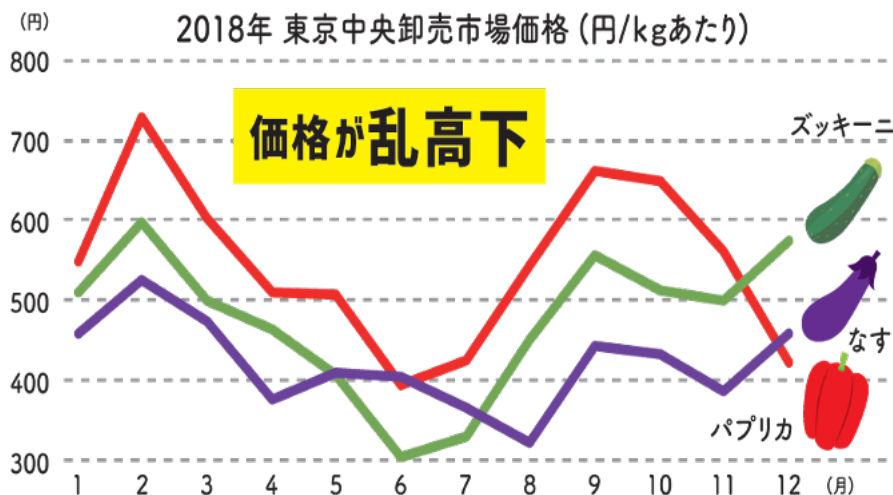
イタリアポテトのグリル
(ハーフカット) 1kg/6

メリット、特徴



品質の安定だけでなく、コストダウンにもつながる オペレーションの削減による時短、食材廃棄のロス削減に！

生鮮野菜は価格が乱高下



生鮮野菜

から Grill 野菜を作る場合

※参考価格896円～1,533円

平均 **1,151** 円/kg

コストダウン

冷凍野菜

菜園風 Grill ミックス

※参考価格

1,011 円/kg

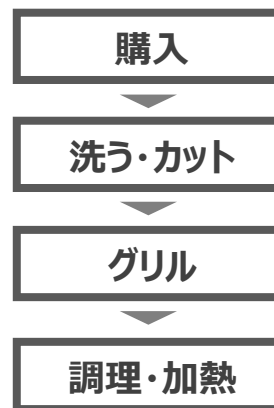
オペレーションの削減

生野菜から加工した場合と比べて…

食材カット30分、 Grill 工程18分
合計48分削減できます!!

※生野菜4kgを「菜園風 Grill 野菜」と同等にカット、 Grill 加工した場合
※カゴメ調べ

生野菜から調理



イタリア産 Grill 野菜を使用



計算方法: 各生野菜ベース価格は東京中央卸売市場価格 (2018年1～12月) を使用このベース価格に
1. 食材の歩留まり 2. 菜園風 Grill と同等の卸店様マージン 3. 食材1kgカットにかかる時間分の全国最低時給
平均価格を加味して算出



トレンドのメニューにもグリル野菜で**簡単アレンジ**！ 彩りや野菜量をプラスして、**集客**や**単価アップ**のお助けにも

コーンのムース
彩り野菜のジュレを添えて



ズッキーニとカプレーゼ風サラダ



ポテトのオーブン焼き
ローズマリー風味



野菜だし香るマリネ



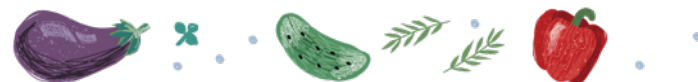
カラフル焼き鳥



ラタトゥイうどん



新商品（自然解凍で使えるシリーズ）



加熱せずに自然解凍でご使用いただけます！ 手間いらずで時短＆さらに便利に！



グリルすることで、うま味成分がアップ°



自然解凍でカレーに後乗せトッピング！



冷凍のままマリネ液で解凍調理！

美味しく自然解凍するポイント

美味しく解凍するワンポイントは「漬け込み・マリネ解凍」！



よく混ぜて
自然解凍



加熱しなくても、
しっかり味が染み込む簡単調理！

冷凍状態の商品に、サラダ油＋塩、マリネ液、ドレッシング等を加え、よく混ぜ合わせて自然解凍

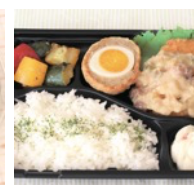
※カゴメ冷凍グリル野菜シリーズで加熱せずお召し上がりいただけるのは、食品衛生法の無加熱摂取冷凍食品規格に該当する本商品に限ります。



自然解凍で
冷惣菜に使用！



サラダに
トッピング使用！



野菜の彩りを活かして、
付け合わせて使用！



精肉、鮮魚と
併せて！

◆調理や保存方法により、保存可能期間は変わりますのでご注意ください。

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで