

冷凍オニオンソテーのご提案

皮むきやカット、炒め具合など、何かと手間のかかる生たまねぎ
カゴメのオニオンソテーが調理場の課題を解決します!



生たまねぎからの
代替で
オニオンソテーを
使用している
お客様
増えています!



メリット・特徴



オニオンソテーで3つの「削減」! おすすめポイントは**簡便性・価格安定性・味の均質化**

ポイント
1



時間の**削減**

人件費・光熱費削減

ポイント
2



野菜高騰時の コスト**削減**

ポイント
3



焦げによる ロスの**削減**

提案商品



異なる焙炒度・産地からお選びいただける商品ラインアップ!
料理に合わせて形状・ソテー度合いで選べます



オニオンソテー・ダイス30
国産・中国産1kg/5×2



オニオンソテー・ダイス70
国産・中国産1kg/5×2

他商品
ラインアップは
こちら!
全部で15種類



提案メニュー



さまざまなメニューに使用できます
うま味や特徴的な香りで料理にアクセントを付与します



シャリアピンソース



オニオンスープ



彩り野菜とベーコンのキッシュ



ゴロゴロ夏野菜のカレー



和風オニオンドレッシング



野菜たっぷりトマトソースのハンバーグ

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで