



春におすすめ！ メニューの ご紹介

暖かな陽気に包まれ、街に彩りが増える春。
カゴメの野菜のピューレーやフルーツ飲料を使用した、
彩り良く華やかなメニューはいかがでしょう。



エビのオムライス グリーンピースクリームソース



市販のホワイトソースにグリーンピースピューレーを
合わせ、オムライスに合わせました。
ベースのケチャップライス、オムレツをシンプルにし、
トッピングやソースを変化させることで効率的に
メニューバリエーションを展開することが可能です。

使用商品



鶏肉のソテー グリーンピースのソース



鶏もも肉のローストに緑色が鮮やかなグリーンピースピューレーを加え、
春らしい色合いと風味に仕上げました。
グリーンピースピューレーは粘度もありますので、肉や魚に添える
ソースとして最適です。



パプリカのムース



グリル赤・黄ピーマンピューレーを使用したパプリカのムース。グリルした
パプリカのうま味、ピーマン特有のほ
のかな香りを感じられるムースです。
野菜だしを加えることで野菜のうま
味をプラスし、素材の味わいを引き
立てています。



春野菜とチキンのサラダ オーロラソース



春の旬野菜をチキンを合わせた
サラダに、春色のオーロラソースを
合わせました。
見た目も楽しめるボリュームサラダ
です。



エビとアスパラガスのリゾット パプリカクリーム風味



素材の色や風味を活かす製法で作られ、食感のなめらかさが特徴のイエローピュールを使用した、ちょっとおしゃれなリゾットのご紹介です。イエローピュールの黄色が鮮やかで、風味がしっかりと感じられるリゾットに仕上がります。



ピーチゼリー



上質な甘みと香りを持つ100%ピーチジュースをゼリーに仕立てました。春の桃の節句や夏にぴったりのデザートです。



春メニューにおすすめ！ ピックアップ商品



冷凍
グリーンピースピューレ

- このグリーンピースピューレは、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。
- 粒子が細かいので、食感がなめらかです。
- 従来の裏ごしに比べて加熱による劣化が少ないので、素材本来の色、風味等を保つことができます。
- スープ、野菜コロッケ、デザートなど、幅広い用途にご使用いただけます。

原材料：グリーンピース（アメリカ）
容量：1kgフィルムパック/5×2

商品やお得な情報はコチラ



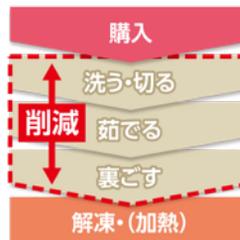
カゴメの野菜ピューレにはこだわりが満載！

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

関信越支店 TEL (048) 600-2681
神奈川支店 TEL (045) 440-3360
名古屋支店 TEL (052) 951-3581
静岡営業所 TEL (054) 258-1415

北陸営業所 TEL (076) 223-3730
大阪支店 TEL (06) 6392-2111
中四国支店 TEL (082) 261-3251
岡山営業所 TEL (086) 243-7667

九州支店 TEL (092) 761-1162
沖縄営業所 TEL (098) 868-0697
東京本社 TEL (03) 5623-8501