

夏におすすめ!

# メニューのご紹介



夏野菜を使った彩り鮮やかなメニューをご提案！野菜を使ったスタミナメニューや、涼を感じられる冷製メニューはいかがでしょうか。彩りがよく、キメ細かいなめらか食感の「カゴメ野菜ピューレー」は、スープやサラダ、スイーツなど幅広くお使いいただけます。

## ハンバーグオムライス 完熟トマトソース



みんな大好きオムライスとハンバーグを合わせ、完熟トマトのソースをかけました。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。



### 6種類の野菜を使った冷たい枝豆のポタージュ



冷たい野菜のポタージュにすることで暑い夏ものどごしよく、おいしく野菜を摂ることができます。枝豆ピューレーを使用することで季節感を演出することができ、オニオンソテーと組み合わせることのでかんたんにコクのあるポタージュになります。



### イエローピメントソースのシーフードサラダ



いかやタコ、ホタテを使い、イエローピメントピューレーと白ワインビネガーがさわやかな風味のサラダです。ソースの味が新しい、おしゃれなイメージのあるシーフードサラダ。



### 生タコのスペイン風カルパッチョ



生タコのうま味とレッドピメントピューレーを使用したソース。こしょうの軽いスパイスさがマッチした、ワインによくあうおつまみメニュー。目にも鮮やかな色合いが特長の一品です。



## コーンのふんわりスフレチーズケーキ



コーンピューレーが入った身体にやさしいスイーツ。小麦粉やコーンスターチを一切使用していないのでふんわり、口に入れた瞬間ほじけるおいしさです。小さなお子様からお年寄りまで、どんな世代にでも喜んでいただける原料にこだわったチーズケーキです。



## トマトのシャーベット



冷凍トマトピューレー（無加熱使用）を使うことで、トマトの本来の風味と爽やかな酸味が広がります。甘すぎずさっぱりとした味わいに仕上げました。トマトをイメージする真っ赤な色も特長です。



pick up!  
ピックアップ  
商品ご紹介!

## 夏メニューに おすすめ!

夏が旬の素材を冷凍状態のままピューレーにしました。食感がなめらかで使いやすいピューレーです。



冷凍コーンピューレー



冷凍枝豆ピューレー

### ● ロス・オペレーション削減!

#### ● 生野菜からの調理

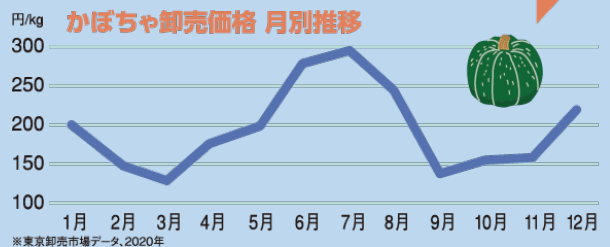


#### ● ピューレーを使用



### ● 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  
東京支店 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) 204-6805  
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  
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