

## トマトフレンチ ラクレットチーズがけ

トマトジュースとパルメザンチーズを食パンダイスカットに混ぜたものに、**菜園風グリル野菜のミックス**やそのほかのトッピングでお手軽に

### 【材料】

食パン6枚切りをダイスカット	1枚分
カゴメトマトジュース 食塩不使用	150cc
パルメザンチーズ	20g
<b>菜園風グリル野菜のミックス</b>	40g
角切りベーコン	5g
ホワイトソース	15g
チーズフィリング	40g
ダイスカットチーズ	10g
耐熱トレイ	1個

### 【工程】

- ① Aを混ぜる
- ② 耐熱トレイに①と**菜園風グリル野菜のミックス**、角切りベーコン、ホワイトソースをいれる
- ③ ②にチーズフィリング、ダイスカットチーズをかける
- ④ 上下200℃で8分焼成（スチームあり）

Vegetables  
+  
Cheese



# 手軽に彩りをプラス カゴメ 菜園風グリル野菜のミックス

8月3日4日で開催されたカフェスペースでも大好評。エルポールの森将雄シェフに“菜園風グリル野菜のミックス”を使ったパンのレパートリーを教えていただきました。



Vegetables  
+  
Curry

## いりどり野菜と キーマカレー

キーマカレーに**菜園風グリル野菜のミックス**が彩りをプラス

### 【材料】

フォカッチャ生地	70g
A[ ブルドボーク	25g
キーマカレーフィリング	25g
<b>菜園風グリル野菜のミックス</b>	5g
シュレッドチーズ	20g
スモークチーズ	10g

### 【工程】

- ① Aをフォカッチャ生地に包餡し霧吹きをかけ、シュレッドチーズ、スモークチーズをまぶす
- ② 十字に切れ目をいれて、**菜園風グリル野菜のミックス**をトッピング
- ③ 上下230℃（スチームあり）で焼成

## 菜園風グリル野菜のミックス

1. 地中海性気候の強い日差しと肥沃な大地で育まれた、イタリア産野菜を使用。
2. 旬のおいしさを逃さずグリル・冷凍加工。  
※グリル済みのためドリップが少ない
3. ベーカリーメニューに具材感・野菜の彩りを手軽に付与できます。

ベーカリーメニューもご紹介！カゴメ業務用Instagram

自然を、おいしく、楽しく。  
**KAGOME** カゴメ株式会社

東京本社 食品企画部 TEL: 03-5623-8501  
<https://www.kagome.co.jp/>



「菜園風グリル野菜のミックス」は、ベーカリーでの使用に適していると思います。このミックスには、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なすと色とりどりの野菜がバランス良く入っており、冷凍状態であってもトッピングとしてすぐ利用できるのは便利です。大きさも食べ応えがあるサイズで、食感も非常に良いです。グリルされた野菜なので、ドリップも少なく、特別な調理は不要です。通常の冷凍野菜なら鉄板にベーキングシートを敷いてオリーブやガーリックオイルをかけてグリルしていたのですが、このミックスではその手間が省けます。野菜の鮮やかな色合いはお客様の購買意欲を高める効果があります。ベーカリーはどうしても茶色の色合いが中心になるので、色とりどり野菜があるだけで目立つと思います。今回紹介したレシピ以外にも、例えばピザのトッピングとしても良いでしょう。ぜひ様々な商品で試してみてくださいいかがでしょうか。

彩り豊かで  
購買意欲を刺激できる



エルポール  
オーナーシェフ  
森 将雄 さん