

秋を感じる

野菜ピューレー

使用メニュー

秋食材の
味覚と彩りを
楽しむメニュー!



イタリアン野菜のクラムチャウダー



クラムチャウダーにかぼちゃピューレーを加え、
彩り豊かなスープに仕上げました。
カラフルなイタリア産の野菜を加えて、固形感もあるスー
プに仕上げています。

使用商品



材料

(10人分)

A.カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス	250g	サラダ油	30g	牛乳	500g
A.カゴメ冷凍小タマネギのグリル	100g	白ワイン	30g	カゴメ冷凍国産かぼちゃピューレー	500g
A.塩	1.7g	水	2000g	塩	1g
ベーコン	50g	チキンコンソメの素	30g	黒こしょう	0.1g
カゴメ冷凍ソフリット	100g	あさりむき身(冷凍)	70g		

作り方

- 1 ホテルパンにオープンシートを敷き、Aの野菜を広げて塩をふる。スチコンで加熱解凍する。(コンビモード、180℃・0%、約8分)
- 2 鍋に、サラダ油、ベーコンを加え炒め、さらに解凍したソフリットを加え炒める。
- 3 白ワインを加えてアルコールをとばし、水、コンソメ、あさり(むきみ)、牛乳を加えて加熱する。
- 4 解凍した国産かぼちゃピューレーを加え、沸騰するまで加熱し、塩、こしょうで調味する。①を加える。

秋の香りのラグースパゲティ



ごぼうピューレーを隠し味に使
い、粗く刻んだ舞茸の入った秋ら
しい香りのラグースパゲティです。
揚げたごぼうときのこで視覚的
にも秋らしく仕上げました。

サーモンのソテー パプリカクリームソース



赤パプリカピューレーを使った
クリームベースのソースがサー
モンソテーによく合います。
秋らしくあしらったキノコのソ
テーともよく合います。

かぼちゃとさつまいもの秋の味覚のピザ



かぼちゃピューレーにりんごジ
ャムを合わせ、やさしい甘味が
特長のピザに仕上げました。さ
つまいもやかぼちゃの種、ナツ
ツなどさまざまな食材の食感が
楽しい1枚です。

商品紹介



レッドピメントピューレー
温度帯：冷凍
規格：1kg/5×2



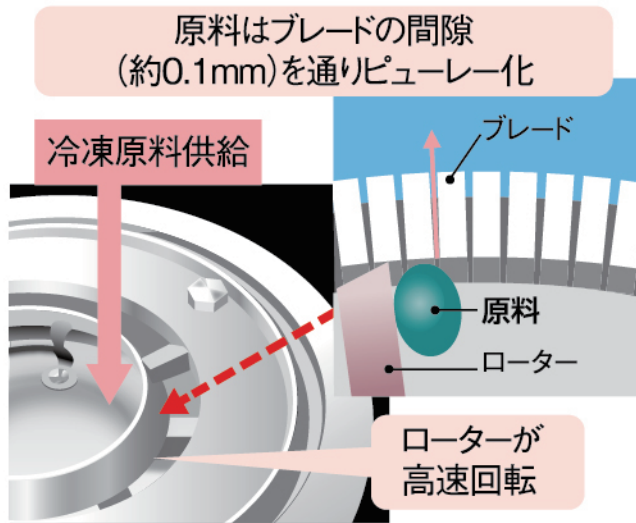
ごぼうピューレー
温度帯：冷凍
規格：300g/10×3

レシピはこちら



カゴメこだわりのピューレー製法

凍結状態でのピューレー化イメージ



*一部商品は上記製造方法ではございません。

- 1.旬の時期に収穫された原料を急速凍結したものを使用と
しています。
- 2.凍結状態でピューレー化することで摩擦熱による温度上昇を
抑制し、風味・色調の劣化を抑え、彩り・栄養価の高い
ピューレーになります。
- 3.約0.1mmの間隙を通り抜けてピューレー化されるため、
非常に細かな粒子、なめらかな食感に仕上がります。

カゴメ
ピューレーの
こだわり



彩り豊か!!

カゴメの 野菜ピューレー 商品ラインアップ



カゴメ株式会社

北海道支店 TEL.(011)631-2411
東北支店 TEL.(022)232-4350
北東北営業所 TEL.(019)635-3136
東京支社 TEL.(03)6667-1771

関東支店 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

四国営業所 TEL.(087)821-7138
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

カゴメフードサービス

検索