



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ーを使用した、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

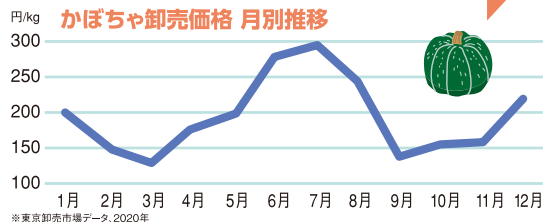


●ピューレを使用



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