



野菜
だし

和食のプロお墨付き!

野菜だし調味料がおすすりめです

野菜だし調味料は万能だし!
加えることで旨味が持続し、味に深みが出ます



日本橋 ゆかり 三代目 野永喜三夫 シェフ 推奨

和におすすりめ
野菜だし調味料
デリカユース 1kg



複数の野菜の旨味を含んだだし調味料

惣菜商品向け
オンパックスールを



ご用意しております



大: W40×H75
中: W60×H30
小: W20×H20
※単位はmm

関連商品

野菜だし調味料
濃縮タイプ

炒めた野菜からとった野菜だしをベースに作っただし調味料です。野菜を炒めた香りや調理感を付与できます。



1kg 300ml

洋におすすりめ



野永シェフ考案メニュー紹介



鶏もも肉のトマミそ照り焼き



材料 (10人分)

鶏もも肉	1200g	カゴメ 野菜だし調味料	
カゴメ トマトケチャップ特級	140g	デリカユース	70g
本みりん	140g	淡色みそ	50g
水	120g		



Point

日本古来の発酵調味料である味噌に、トマトケチャップと野菜だし調味料を加えることで、酸味・甘味・旨味が調和し、お子様や若者にも好まれる味付けのメニューに仕上がります。

レシピはコチラ



シン・肉じゃが



材料 (10人分)

カゴメ 農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)	800g	つゆの素(3倍濃縮)	80g
じゃがいも	600g	砂糖	40g
牛肉こま切れ	400g	カゴメ トマトケチャップ特級	36g
水	300g	カゴメ 野菜だし調味料	
		デリカユース	20g



Point

和食の定番メニューである肉じゃがに、イタリア産グリーン野菜を使用し、彩りと目新しさをプラス。和のメニューと西洋野菜を野菜だし調味料が繋ぎ、調和させ、温故知新の和食が出来上がりました。

レシピはコチラ



野菜のだしとごぼう香る炊き込みご飯



材料 (10人分)

米	600g	カゴメ 野菜だし調味料	
鶏ももひき肉	400g	デリカユース	30g
カゴメ 冷凍ごぼうピューレー	100g	水	700g
白だし	80g		



Point

複数の野菜の旨味を含んだ野菜だし調味料を使うことで、少ない材料でも、手軽に五目ご飯のような味わいの炊き込みご飯が仕上がります。おにぎりにもオススメです。

レシピはコチラ



こだわりのゴマ鶏そぼろ あんで食べるふろふき大根



材料 (10人分)

片栗粉	5g	片栗粉	5g
【ゴマ鶏そぼろあん】		ねりごま(白)	70g
鶏ひき肉	100g	ごま油	15g
つゆの素(3倍濃縮)	50g	【ふろふき大根】	
砂糖	15g	大根	900g
カゴメ 野菜だし調味料		水	1000g
デリカユース	10g	カゴメ 野菜だし調味料	
水	120g	デリカユース	20g



Point

「日本橋ゆかり」の定番レシピであるゴマ鶏そぼろあんを簡単調理にアレンジ。シンプルな味付けの大根に、濃厚なゴマあんを絡めて食べる、お口の中で完成するメニューです。旬の野菜でアレンジください。

レシピはコチラ

