

自然を、おいしく、楽しく。

KAGOME

カゴメソースに フィルムタイプが新登場！

ごみ捨て カンタン！

プラスチック使用量を70%以上削減
(1L当たり)

※当社従来品(1.8L手付パック)比

かさばらず
保管しやすい！



カゴメのウスターソースは、
誕生から100年以上！

1908年、創業者の蟹江一太郎
がウスターソースの製造を
開始しました。

カゴメ上野工場って
こんなところ！

1919年の操業よりソースを製
造。稼働中のカゴメ自社工場
の中で最も歴史が長い工場。
所在地：愛知県東海市



デミオムライス



カレーライス



ソース焼きそば

カゴメソース1kgフィルム ラインアップ

野菜と果実をベースに、酢や世界の産地から集めた香辛料などをブレンドしたソースです。奥深い味わいと豊かな香りのカゴメソースは、調味料として幅広い料理にお使いいただけます。



ウスターソース レストラン用 1kg



中濃ソース レストラン用 1kg



とんかつソース レストラン用 1kg

商品名	原材料名	内容量/入数	商品コード	JANコード	賞味期間
ウスターソース レストラン用 フィルム	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料/カラメル色素、増粘剤(グァー)、香辛料抽出物、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)	1kg/12	6236	4901306006511	2年
中濃ソース レストラン用 フィルム	野菜・果実(トマト、にんじん、りんご、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、香辛料/カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)	1kg/12	6237	4901306006528	2年
とんかつソース レストラン用 フィルム	野菜・果実(トマト(輸入)、にんじん、りんご、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、香辛料/カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)	1kg/12	6238	4901306006535	2年



ビーフストロガノフ



ミートソース



トンテキ

お問い合わせは、お近くのカゴメ事業所まで

カゴメ株式会社

©2023 カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します