

カゴメ業務用ホームページ

カゴメ 外食・中食・給食ユーザー様向け

メールマガジン

新商品やメニュートレンドなど、お役立ち情報を毎月お届け！

業務用ホームページの更新情報やお得な情報が届く「カゴメメールマガジン」はこちらから！



商品情報やキャンペーン情報などを発信！

動画のコンテンツも充実！

お役立ちコンテンツの宝箱！

さまざまなトレンド情報も多数掲載！

とにかく一度はアクセス！

詳しくはこちらから



カゴメ 業務用 で 検索

カゴメ業務用Instagram

プロ向けお役立ち情報満載！



カゴメ業務用商品の公式アカウントを開設しました！
外食店やホテル、ベーカリーなど食のプロのみなさまに業務に役立つメニューや商品情報をご紹介します。
#カゴメ業務用、#プロの野菜のハッシュタグをつけて貴店のメニュー画像を投稿してください！
詳しいレシピはカゴメ業務用サイトにて公開中！

kagome_pro



かけるだけで新メニューに！
コッペパンソース

惣菜パンにオススメ
垂れにくい
ソースはコレだ！

ベーカリーのための

メニュー
アイデア
BOOK

APRIL
2023
VOL.01

トッピングは具材感と彩りで選ぼう！

彩り野菜で “魅せるパン”

野菜の魅力を活かす！

パンへの練り込みで

包むもよし、かけるもよしの
有能フィリング。

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)204-6805
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
高松エリアオフィス TEL.(087)821-7138
松山エリアオフィス TEL.(089)909-5690
九州支店 TEL.(092)761-1162

鹿児島オフィス TEL.(099)297-5260
沖縄営業所 TEL.(098)868-0697
東京本社 TEL.(03)5623-8501

垂れにくい!
とにかく
垂れにくい!
ソース

粘性比較 ※カゴメ調べ
トマトケチャップの場合



ソーセージドッグ



垂れにくい!
しみにくい!
焦げ付きにくい!

ハムカツのオムドッグ



ベーカリー用
トマトケチャップ
●容量:1kgフィルムパック/12
●JANコード:4901306010402



ベーカリー用
フライソース
●容量:1.8L手付パック/6
●JANコード:4901306059531
●容量:500mlボトル/20
●JANコード:4901306004920

カゴメ独自の
“醸熟”製法で
豊かな香り!

カツサンド



クロックコッペサンド



ベーカリー用
トマトソース
●容量:500g絞りアルミパウチ/10
●JANコード:4901306052327

トマトとオリーブオイルで
イタリア料理店の
ソース風に!



ジャクシュカ風パン

イタリアングリル野菜の
トマトのソースフォカッチャ



肉料理ソース
てりやき
●容量:495gボトル/20
●JANコード:4901306035283

手軽にバリエーション、かけるだけで新味!
コッペパンバリエーション



グリルチキンに
和えるだけ。
ツヤツヤの仕上がりに。

照り焼きチキンサンド

ミートボールで
ボリュームサンド!
ハンバーグでも。



ミートボール&ナポリタンサンド



ハンバーグソース
デミグラス
●容量:500gボトル/20
●JANコード:4901306035511



さっぱり&ピリ辛で
チキンやアボカド
にも合う!

サルサで食べるサラダチキンサンド



サルサ(ピリ辛)ボトル
●容量:450gボトル/20
●JANコード:4901306019894

トマトのソースで
イタリアン!
ボリュームもたっぷり!



トマトのソースで食べる
オムレツとベーコンのサンド



かけるトマトのソース
●容量:465gボトル/20
●JANコード:4901306022603

具材とソースを組み合わせるだけ!お手軽コッペ



Topics

サルサ商品の特長

カゴメのサルサは冷凍品や容量サイズなどバリエーション豊富。各商品ごとの特長をご紹介します。

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの固形野菜がたっぷりの、素材の食感が楽しめるサルサソース。

サルサ(ピリ辛)
●容量:3kgフィルムパック/4
●JANコード:4901306017852



トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの野菜がたっぷりのサルサソース。テーブルユースとしても使いやすいボトルタイプ。

サルサ(ピリ辛)ボトル
●容量:450gボトル/20
●JANコード:4901306019894



ハラペーニョの辛さが特長の具沢山のサルサ。冷凍ならではの野菜の風味と彩りが生きています。解凍のみで加熱せずにお使いいただけます。

冷凍サルサ
●容量:500gフィルムパック/10
●JANコード:4901306057001

具材感と 彩りが決め手!

トッピング

カラフルベジキッシュ



ダイス状に
カットしたポテト

冷凍ポテトの
グリル(ダイス)

●容量:500gフィルムパック/10
●JANコード:4901306059920



彩り鮮やか
ズッキーニ

冷凍ズッキーニのグリル
(銀杏カット)

●容量:500gフィルムパック/10
●JANコード:4901306059821

トマトのソースと
彩り野菜のタルティーヌ



バランスの
取れた彩り

ピザパン



冷凍菜園風
グリル野菜のミックス

●容量:600gフィルムパック/10
●JANコード:4901306059609

ポテトとガーリック
シュリンプのタルティーヌ



しっとり
とした食感



冷凍イタリアポテトのグリル
(ハーフカット)

●容量:1kgフィルムパック/6
●JANコード:4901306025154

ラタトゥイユサンド



カラフルに魅せる! 彩りベーカーリーメニュー

ミートキッシュ

菜園野菜と
ポロネーゼのパン

彩り野菜のカレーパン

ごろごろ野菜
の具材感



冷凍農園風
イタリアンミックス
(ごろごろカット)

●容量:1kgフィルムパック/10
●JANコード:4901306056561



冷凍イタリアングリル野菜
ミックス ラタトゥイユ風



調味済みで
使いやすい

●容量:600gフィルムパック/10
●JANコード:4901306051320



グリル野菜マリネと
生ハムのバゲットサンド



解凍して
そのまま使える!

冷凍自然解凍で使える
ざく切り4種ミックス

●容量:1kgフィルムパック/10
●JANコード:4901306001813

ピザの見た目が変わる!

トッピングする量・種類で変わる!

チーズピザに **グリルトマト** をトッピング



トッピングなし



30g/枚



50g/枚



トマトの
鮮やかな赤色と
ダイスカットの
具材感

冷凍グリルトマト
(ダイスカット)

●容量:500gフィルムパック/10
●JANコード:4901306052914

チーズピザに **グリル野菜** をトッピング



冷凍彩り
野菜ミックス
●容量:1kgフィルムパック/6
●JANコード:4901306059630



トッピングなし



菜園風グリル野菜の
ミックス20gをトッピング



●容量:600gフィルムパック/10
●JANコード:4901306059609

野菜の彩りで魅せる!

単品グリル野菜



ポロネーゼと
グリルトマトのパン



グリル軽めの
うま味と甘味

冷凍ライトグリルトマト
イタリア産

●容量:1kgフィルムパック/10
●JANコード:4901306060537

ラウンド
スライスの
具材感

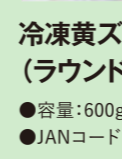


彩り野菜の
焼きカレーパン



冷凍ズッキーニのグリル
(ラウンドスライス)

●容量:600gフィルムパック/6
●JANコード:4901306059814



冷凍黄ズッキーニのグリル
(ラウンドスライス)

●容量:600gフィルムパック/6
●JANコード:4901306076811

Topics

冷凍グリル野菜は
オーブン加熱でさらに
おいしく!

- 塩で下味(素材分量の0.3~0.5%)
- 各商品の目安の温度に熱したオーブンに各商品の
目安の加熱時間を入れる
※バットに商品が重ならないように並べる

解凍の 目安

商品	オープン 温度目安	加熱時間 目安
農園風 イタリアンミックス (ごろごろカット)	170℃	10分
ポテトのグリル	200℃	15分
その他 (菜園風グリル 野菜のミックス等)	200℃	4~5分

※上記の方法で解凍した上で、加熱調理することをおすすめします。



包餡でも
ソースでも!

フィリング

3種豆のチリコンカンドッグ



スパイシー
豆の具材感!



3種豆のチリコンカンフィリング

●容量:500gアルミパウチ/10
●JANコード:4901306074251

具だくさんチリコンカンブリトー



3種豆のチリコンカンとチェダーチーズのパニーニ

3種豆のチリコンカンと
とろ〜りチーズのカルツォーネ



4種野菜と完熟トマトのパンツェロッチェ



野菜のうま味
たっぷり!



4種野菜と完熟トマトの
ラタトゥイユフィリング

●容量:500gアルミパウチ/10
●JANコード:4901306074763

具だくさんラタトゥイユのクロックマダム



5種野菜ラタトゥイユとチキンのパニーニ

ボロネーゼミートパイ



お肉のうま味
きている!



ボロネーゼフィリング

●容量:500gアルミパウチ/10
●JANコード:4901306074756

たっぷりボロネーゼと
なすのタルティーヌ



彩り野菜とボロネーゼのタルティーヌ



高麗コピントマトとボロネーゼのデニッシュ

Topics

焼いてもきれいな
緑色のソースがパンに
彩りを与えます。

カゴメベーカーリー
人気「冷凍」商品



バジルチーズフランス



冷凍チーズと松の実の
ジェノベーゼソース

●容量:500gフィルムパック/10×2
●JANコード:4901306041857

たまねぎをスライスし
生たまねぎ重量の
約70%まで炒めました。



オニオンブレッド



冷凍オニオンソテー
スライス70
(国産たまねぎ使用)

●容量:1kgフィルムパック/5×2
●JANコード:4901306053362

約5mm角にカットし
生たまねぎの重量
約70%まで炒めました。



彩り野菜とベーコンのキッシュ



冷凍オニオンソテー
ダイス70
(国産たまねぎ使用)

●容量:1kgフィルムパック/5×2
●JANコード:4901306053331

素材本来の
色・風味が
活きる!

練り込み

冷凍野菜ピューレーや
野菜飲料は、
生地への練り込み度合いで
違いが!



10%
練り込み

いわれればわかる程度の香り、
食べれば素材がわかる



30%
練り込み

ほどよい風味があり、
素材の香りを感じる



50%
練り込み

食べるとすぐにわかる風味、
後味もしっかりとを感じる



野菜生活100
(3倍濃縮)のみ

野菜生活100
(3倍濃縮):水

野菜生活100
(3倍濃縮):水

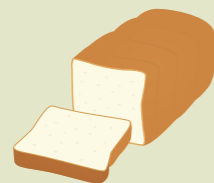
原液のまま

= 1:1

= 1:2

野菜生活100
(3倍濃縮)

●容量:1Lパック/6
●JANコード:4901306056752



冷凍パンプキンピューレー

●容量:1kgフィルムパック/5×2
●JANコード:4901306002087

冷凍国産ほうれん草
ピューレー

●容量:1kgフィルムパック/5×2
●JANコード:4901306050071

季節行事に合わせて提案できる!

野菜ピューレーバリエーション

春 グリーンピースピューレーとトマトで春らしい色合いを

夏 夏が旬の枝豆を使って

秋 パンプキンピューレーでハロウィン提案!

冬 クリスマスのリースに見立てて!

冷凍枝豆ピューレー

冷凍グリーンピースピューレー

冷凍パンプキンピューレー

冷凍トマトピューレー

季節を感じるカラーバリエーション

クリスマスカラーのバーガーも!

冷凍国産ほうれん草ピューレー

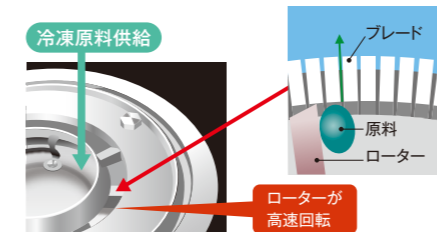
カゴメのピューレーは色・食感へこだわる!

野菜ピューレー

凍結状態でピューレー化するため、摩擦熱の温度上昇がほとんどありません。そのため、従来の裏ごしに比べて色調や風味の劣化を抑えることが可能になり、彩り、風味のよいピューレーとなります。

凍結状態でのピューレー化イメージ

原料はブレードの間隙(約0.1mm)を通りピューレー化



*一部商品は上記製造方法ではございません。

Topics

寒天の適度な粘性がピューレーを変える!

彩り鮮やかで野菜本来の味が楽しめる野菜ピューレーも寒天で粘性を変えればさまざまなシーンでご利用いただけます。たとえばベーカリー生地への練り込み。野菜ピューレーをそのまま練り込んでしまうと水分が出てしましますが、寒天と混ぜれば生地に練り込みやすく、また離水しにくいという特長があります。



伊那食品工業株式会社



ル・カンテンウルトラの添加濃度:ピューレーに対して3%

ペースト状に素材を固める、なめらかな口当たりの寒天です。

ル・カンテンウルトラの添加濃度:ピューレーに対して3%
ピューレーにル・カンテンウルトラを加え、加熱溶解します(80℃)。その後、冷蔵庫でしっかりと冷やし、ペースト状に固まってから生地と混ぜ合わせます。

ベーカリーは年代によって好みに差が!

アンケート調査

30代と50代・60代でこれだけ違う!

フルーツの甘味が好きなんだよね!

50代からはボリュームのあるパンを求める声も!

使いやすい滑らかな性状

	1位		2位		3位	
	菓子パン	惣菜パン	菓子パン	惣菜パン	菓子パン	惣菜パン
30代	バンオショコラ 116票	サンドイッチ 168票	デニッシュ 113票	カレーパン 147票	フレンチトースト 101票	明太フランス 122票
50代	デニッシュ 126票	サンドイッチ 196票	アップルパイ 121票	カレーパン 132票	くるみパン 119票	ピザパン 104票
60代	あんぱん 147票	サンドイッチ 260票	アップルパイ & くるみパン同率142票	カレーパン 147票	デニッシュ 133票	ピザパン 118票

※ベーカリーパートナー、2022年12月号 vol.62, p34~p35より引用。

冷凍パンキンピューレー
●容量:1kgフィルムパック/5×2
●JANコード:4901306002087



冷凍彩り野菜ミックス

●容量:1kgフィルムパック/6
●JANコード:4901306059630

約1cm角の小さめカット



ピザパン

食べ応えとボリューム感

アップルパイ

リンゴの素朴な甘味



彩り野菜のピザパン



基本のピザパン



ピザパン

冷凍菜園風
グリル野菜のミックス

●容量:600gフィルムパック/10
●JANコード:4901306059609

バランスの取れた彩り



彩り野菜のピザパン

やさしい味わいと色合い濃縮タイプ飲料を使った菓子パンメニュー

濃縮タイプだから好みの濃度に調整してお使いいただけます。



野菜生活100
(3倍濃縮)

●容量:1Lパック/6
●JANコード:4901306056752



野菜生活100
パープル(3倍濃縮)

●容量:1Lパック/6
●JANコード:4901306054161



野菜生活100
イエロー(3倍濃縮)

●容量:1Lパック/6
●JANコード:4901306057315