

真っ赤な彩りメニューが完成!

プロの食材活用
この食材でこの逸品

料理人=「BEE HOUSE 渋谷店」大滝智 料理長
使用食材=高リコピントマト使用 トマトソース濃縮タイプ (カゴメ)



高リコピントマトのハニーミネストローネ **680円** (税抜き)

具材の「農園風イタリアンミックス」と、同店で作り置きしているベーコンと玉ネギのソテーに水を加え、同品を入れて煮立てた。「注文が入ってから調理をするが、簡単オペレーションですぐに出来上がる」(大滝料理長)

カゴメ



冷凍のままスープに入れて加熱。「味がすぐに染みて、スープと一体感のある仕上がりになる。生鮮品より使いやすい」(大滝料理長)

農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)

濃厚 トマトの魅力全開

「イタリアン×ハチミツ」を掲げる「BEE HOUSE 渋谷店」では、「トマトソース×ハチミツ」を組み合わせた新提案メニュー2品を11月上旬から期間限定で販売中だ。この味の決め手になっているのが、カゴメ「高リコピントマト」使用「トマトソース濃縮タイプ」。高リコピントマトならではの濃厚なうま味と鮮やかな色合いで、トマトの明るい魅力をそのまま生かしたワンランク上のトマトソースである。

「BEE HOUSE 渋谷店」

運営=TBI JAPAN
所在地=東京都渋谷区道玄坂
1-5-2 SEDEビル地下1階



大滝智 料理長

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

「高リコピントマトのハニーミネストローネ」は、カゴメの冷凍グリーン野菜

カゴメ



高リコピントマト使用
トマトソース濃縮タイプ

規格=1kg (常温)

高リコピンの鮮やかな彩り

リコピンを豊富に含んだ高リコピントマト 100% 使用のソース。鮮やかな赤色で料理に彩りを与える。約2倍濃縮タイプで、アレンジも自由自在。



トマトの魅力たっぷりの鮮やかな彩り!

高リコピントマトのハニーゴルゴンゾーラ pizza **1,180円** (税抜き)

トルティーヤ生地、耳の部分はパイ生地を使用した、スイーツとしても楽しめるピザ。濃いトマトソースとゴルゴンゾーラの強い風味に、ハチミツが絶妙にマッチ。※両メニューとも11月上旬から期間限定で提供

カゴメ information

募集中! 「メールマガジン会員」 「洋食エール隊」エントリー店舗



外食・中食に携わっている業務用ユーザーに向けてメールマガジンを好評配信中。

←【会員登録(無料)はコチラから】

https://hzgb.f.msgs.jp/webapp/form/22289_hzgb_1/index.do

カゴメの外食応援 Web サイト「洋食エール隊」のサイト上に、店情報、提供メニューをアップしよう。エントリー条件は、オムライス、ナポリタン、ハンバーグのいずれかのメニューを提供する店舗。募集は12月24日まで。



【エントリーはコチラから】

洋食エール隊 <https://c-so.net/kagomeyoushokuyell>