

食材

カゴメ (株)

■〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3-21-1 日本橋浜町7タワー TEL.03-5623-8505
 ■http://www.kagome-food-service.com FAX.03-5623-2336

濃縮した濃厚なフルーツの風味が活きています

●品名	●価格
名/冷凍フルーツピューレー	
格/冷凍ストロベリーピューレー	1,000円/500g
冷凍アップルピューレー	930円/500g
冷凍マンゴーピューレー	1,060円/500g
冷凍ラ・フランスピューレー	1,270円/500g
冷凍ピーチピューレー	930円/500g
冷凍フランボワーズピューレー	1,270円/500g

●製品寸法・重量 / 150×260×20 520g

カゴメ独自の「RO(逆浸透圧)」技術を採用し、素材本来のフレッシュな香りと鮮やかな色を損なうことなく濃縮しました。砂糖・香料・着色料を使用していないので自然そのままのおいしさが活きています。また、無加熱使用が可能なので、濃縮した濃厚なフルーツの風味を活かして、手間なくデザートにご利用いただけます。



食材

東京青果(株) 野菜第2事業部

■〒143-0001 東京都大田区東海3-2-1 TEL.03-5492-2160
 FAX.03-5492-2420

築地市場内

素材によく絡む濃厚な味。日本の畑で収穫。

●品名	●価格
名/シシリアンルージュ(国産生鮮トマト)	
姿/約300g×6パック/ケース	

『うま味の素』であるグルタミン酸が豊富に含まれた、加熱調理に最も適したトマトです。食物繊維由来の天然多糖類(ペクチン)の働きで、ソースなどにすると食材に強くからみつきます。果肉が厚く水分が少なく食味が濃厚なので、煮込みや味付けに手間がかかりません。

調理後も鮮やかな色彩が保たれ見た目も好印象。生食でも美味しいいただけます。

