

トマト・ソース濃厚タイプご提案レシピ

スタンダードメニュー

しっかり煮込み感。鮮やかな赤色で見栄えUP
濃厚トマトのトリッパ煮込み



調理時間 10分

- 材料(1食分)
- ・ハチノス(下ゆで圧力鍋60分)..... 70g
 - ・黒こしょう..... 適量
 - ・イタリアンパセリ..... 適量
 - A・玉ねぎ(みじん切り)..... 30g
 - ・おろしにんにく..... 10g
 - ・オリーブオイル..... 適量
 - ・トマト・ソース濃厚タイプ..... 50g
 - ・水..... 100g
 - ・塩..... 適量

作り方

- 1 圧力鍋にハチノス、適量の水を入れ、60分程下ゆでし、流水で冷やしよく水気をしぼる。(下ゆで水の目安はハチノスの2倍量です。)
- 2 鍋にAのオリーブオイルを入れ中火で熱し、玉ねぎ、おろしにんにくを入れ1分程炒める。
- 3 2にトマトソース濃厚タイプ、水、塩、1のハチノスを入れ、ひと煮立ちさせ、弱火で5~6分煮る。
- 4 器に3を盛り、黒こしょうをふり、イタリアンパセリをのせる。

手軽に色鮮やかな定番メニュー
濃厚トマトのペンネ・アラビアータ



調理時間 10分

- 材料(1人分)
- ・ペンネ(ゆでたもの)(冷凍時160g).... 170g
 - ・ベーコン(スライス)..... 15g
 - ・玉ねぎ..... 25g
 - ・エキストラバージンオリーブオイル... 10g
 - ・赤唐辛子(輪切り)..... 0.4g
 - ・にんにく(みじん切り)..... 5g
 - ・黒こしょう..... 少々
 - ・塩..... 2g
 - A・トマト・ソース濃厚タイプ..... 70g
 - ・水..... 70g

作り方

- 1 ベーコンは5mm幅に切る。玉ねぎは5mm厚さの薄切りにする。
- 2 フライパンにオリーブ油、唐辛子、にんにくを弱火で熱し、香りが出たらベーコン、玉ねぎを加えて炒める。
- 3 Aを加えて煮上がり130gまで加熱したら、ゆでたペンネを加えて全体を絡め、塩こしょうで味を調える。(全体仕上げり量300~310g)

アレンジメニュー

2種のトマトソースで価値アップ
濃厚トマトソースの彩り野菜ピザ



調理時間 15分

- 材料(1枚分)
- ・ピザ生地(直径23cm)..... 1枚150g
 - ・玉ねぎ(うす切り)..... 30g
 - ・ズッキーニ(いちょう切り)..... 40g
 - ・パプリカ(黄)(乱切り)..... 20g
 - ・なす(いちょう切り)..... 20g
 - ・ピザ用チーズ..... 30g
 - ・パセリ..... 適量
 - A・トマト・ソース濃厚タイプ..... 30g
 - ・パッサータ・ハイブリックス..... 20g

作り方

- 1 ピザ生地にAをぬり、玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ、なすを彩りよく全体にのせ、ピザ用チーズをちらす。
- 2 1を200℃に予熱したオーブンで6~8分焼く。
- 3 2を6~8等分に切り、皿に盛り、小さくちぎったパセリをちらす。

赤い、辛い、うまい
トマ辛!チキンカツバーガー



調理時間 10分

- 材料(1食分)
- ・バーガーパンズ..... 1個60g
 - ・チキンカツ..... 1枚100g
 - ・フライドポテト..... 100g
 - ・揚げ油..... 適量
 - ・塩..... 適量
 - ・キャベツ(せん切り)..... 20g
 - ・玉ねぎ(うす切り)..... 10g
 - ・マヨネーズ..... 5g
 - ・スライスチーズ..... 10g
 - A・トマト・ソース濃厚タイプ..... 20g
 - ・タバスコ..... 1g

作り方

- 1 Aは混ぜ合わせておく。フライヤーに揚げ油を熱し、フライドポテトは170℃で3~4分揚げ、塩をふる。チキンカツも170℃で4~5分揚げる。
- 2 バーガーパンズを200℃に予熱したオーブンで2分程焼く。
- 3 パンズ下部に、キャベツ、玉ねぎ、マヨネーズ、スライスチーズ、チキンカツの順にのせ、Aのソースをかけ、パンズ上部分で挟む。
- 4 皿に3のバーガーを移し、フライドポテトを盛る。

トマトの旨みが活きる、真っ赤なドレッシングベース
濃厚トマトのピネガードレッシング



調理時間 10分

- 材料(1食分)
- ・ベーコン(短冊切り)..... 50g
 - ・ペビーリーフ..... 30g
 - ・パプリカ(赤)(うす切り)..... 10g
 - ・パプリカ(黄)(うす切り)..... 10g
 - ・紅芯大根(いちょう切り・うす切り).... 5g
 - ・紫キャベツ(2cm角切り)..... 5g
 - A・トマト・ソース濃厚タイプ..... 30g
 - ・ワインピネガー白..... 10g
 - ・オリーブオイル..... 10g

作り方

- 1 Aは混ぜ合わせ、容器に入れ冷やしておく。
- 2 フライパンを中火で熱し、ベーコンを入れ、1~2分炒める。
- 3 器にペビーリーフ、パプリカ(赤)(黄)、紅芯大根、紫キャベツを彩りよく盛り、2を全体にのせ、1をそえる。

濃厚トマトと生クリームでコクアップ
海老のトマトクリームソース



調理時間 10分

- 材料(1食分)
- ・むきえび..... 5匹(75g)
 - ・玉ねぎ(うす切り)..... 30g
 - ・ズッキーニ(いちょう切り)..... 20g
 - ・パプリカ(黄)(うす切り)..... 10g
 - ・サラダ油..... 適量
 - ・スパゲッティ(茹でたもの)..... 200g
 - ・黒こしょう..... 適量
 - ・イタリアンパセリ..... 適量
 - A・トマト・ソース濃厚タイプ..... 100g
 - ・水..... 50g
 - ・生クリーム..... 40g

作り方

- 1 フライパンにサラダ油を中火で熱し、むきえび、玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ(黄)を入れ2分程炒め、Aを入れひと煮立ちさせ1分程煮つめる。
- 2 1にスパゲッティを入れ、手早く絡める。
- 3 器に2を盛り、黒こしょうをふり、イタリアンパセリをのせる。

デルモンテ トマト・ソース濃厚タイプ 1kg



南欧産完熟トマトを100%使用し、
トマトの甘みを活かした
濃縮タイプのトマトソースです。
お好みの濃さに調整することで、
煮込み、パスタ、スープなど
幅広いメニューに
ご利用いただけます。



1kgフィルムパック

Point 01

煮詰める時間
大幅短縮

濃厚感のある味わいで、
煮詰める時間を短縮できます

Point 02

時間が経っても
赤が鮮やか

テイクアウトの
満足度もアップ!

Point 03

希釈タイプで
コスパ◎

用途に応じて希釈して使えるため、
コストダウンにもつながります

商品特徴01

トマト原料
トマトの甘味の強い
南欧産完熟トマトを
100%使用!



商品特徴02

コストパフォーマンス
トマトソース100gあたり
完熟トマト3個分
ぎゅっと濃縮



※100gでトマトスープ400g

商品特徴03

アレンジ自在
チキンブイヨン・オリーブ
オイル・白ワイン等で
しっかり味付けしているため、
ダイストマト・生クリーム・
デミグラスソースなどと
組み合わせても
しっかり味が決まる!



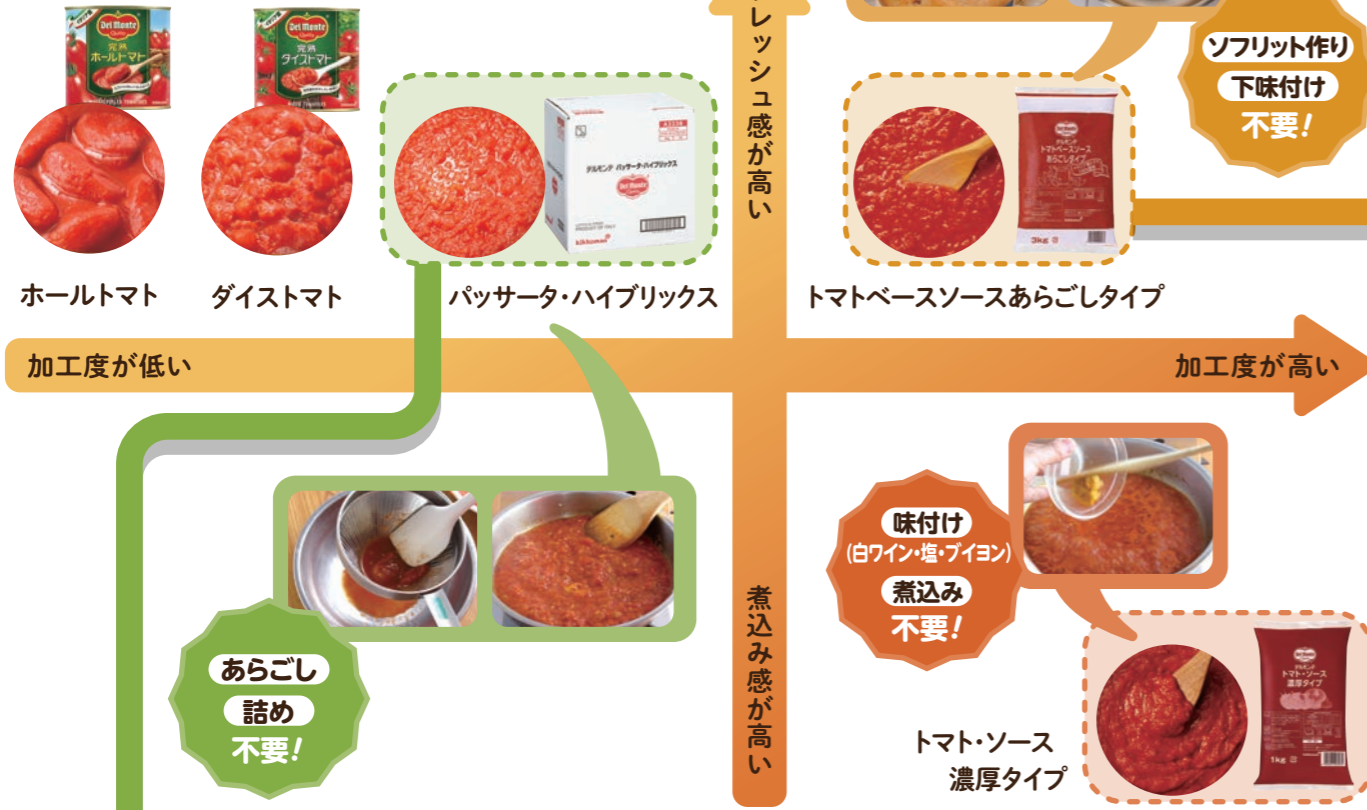
商品一覧

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	JANコード	賞味期間
デルモンテ トマト・ソース濃厚タイプ	1kgフィルムパック×12	A6510	222×470×259	4902204003275	9ヶ月
デルモンテ パッサータ・ハイブリックス	5kg×2 BIB	A3238	212×262×280	4902204001622	24ヶ月
デルモンテ トマトベースソース あらごしタイプ	3kgフィルムパック×4	A0975	217×391×209	4902204000533	9ヶ月

※上記の賞味期間は、開封前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。
2022年2月 3131010918



デルモンテトマト加工品 ポジショニング



デルモンテトマトベースソースあらごしタイプ

トマトや野菜の旨みを最大限残し、
酸味と甘みのバランスにこだわった
ベースソース。あらごしトマト100%使用。



お役立ちPoint

パッサータにソフリット・香辛料・オイル等
加えたアレンジしやすいベースソース

可溶性固形分 (Brix)	塩分規格
9.5%	0.5%
加工度	オリジナル度
○	○

✓ トマトソースの
仕込み時間を
短縮! **時短!**

✓ 好みの味に
アレンジ自在!

【原材料表示】トマト(イタリア)、たまねぎ、レモン果汁、グレープシードオイル、砂糖、にんにく、食塩、にんじん、香辛料

デルモンテ パッサータ・ハイブリックス

トマトの加熱履歴を抑えた濃縮製法で
トマトの素材感、凝縮された
濃厚感を実現。煮詰め不要。



お役立ちPoint

トマトの果肉部分だけをあらごしし、
煮詰め、余分な水分を約30%カット

可溶性固形分 (Brix)	塩分規格
約8.5% (7.5~9.5)	0%
加工度	オリジナル度
△	○

✓ ホールトマトを
ムーランで濾す
作業不要! **時短!**

✓ カットトマトを
煮詰める
作業不要!

【原材料表示】トマト(イタリア)/クエン酸

デルモンテ トマト・ソース濃厚タイプ

トマトソースを更に煮込み、
濃度は一般的なトマトソースの約2倍。



お役立ちPoint

しっかり味付けしぎゅっと濃縮、
水で伸ばしてもしっかり味が決まる!

可溶性固形分 (Brix)	塩分規格
22%	1.9%
加工度	オリジナル度
○	△

✗ Wine
✓ 味付け
(白ワイン・塩・
ブイヨン)不要!

✓ 煮込み不要!
時短!

【原材料表示】トマト(スペイン又はポルトガル)、砂糖、炒めたまねぎ(大豆を含む)、植物油(なたね油、オリーブオイル)、食塩、にんにく、酵母エキス、白ワイン、香辛料、チキンブイヨン/酸味料、パプリカ色素