

デザートにも食事にもおろしシリーズで季節感と華やかさを!



なめらかバナナプリン
おろしバナナは砂糖不使用なので、自然な甘さに。また変色しづらいので見た目もきれい。



マンゴーミルクプリン
すりおろしマンゴーに牛乳とゼラチンを加えて混ぜるだけで、色鮮やかな夏らしいマンゴープリンに。



おろし白桃ゼリー
果実本来の甘さを生かした、自然な味わいの白桃ゼリー。

定番デザートに!

催事デザートに!



ひなまつりの抹茶パバロア
抹茶パバロアにおろし白桃を入れ、いちごソースをかけるだけで簡単3層に!



七夕パインソルベ
おろしパインナップルを冷凍庫に入れるだけで、簡単にシャーベットに!



クリスマスパフェ
ホイップ不要!杏仁豆腐とおろしキウイで、簡単さっぱりパフェに!



パイン入りポークジンジャー
おろしパインナップルを砂糖の代わりに使うことで、自然な甘味、うまみアップ!香り爽やかでジューシーな味わい。



白身魚のりんごマリネ
まろやかな酸味と甘みの、やさしい味わい。色味も変化しにくく、作り置きにもぴったり。



マンゴー入りさつまいも煮
マンゴーの果実由来の自然な甘みでさつまいものおいしさを引き立てます。

料理にも使えます!



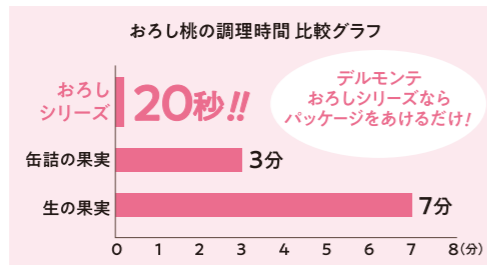
時間が経ってもおいしさ続く
だし香る和のメニュー

トマトの旨みでいつものメニューも
満足感アップ!

見た目も華やか
季節のデザート

POINT1 見た目がきれい!
変色を最大限抑えました

POINT2 超時短で人手不足対策!



POINT3 開封するだけだから衛生的

POINT4 砂糖不使用

POINT5 生の果物とほぼ同等の栄養価

POINT6 備蓄としてもおすすめ

24年度4月より「被災後3日目まで、自力で業務継続するための備蓄」が義務化されます。



おろしりんご

国産りんご使用。砂糖を一切加えず、おろしたてのりんごの風味が味わえます。デルモンテの加工技術により、生の果物に比べ、変色しにくいのが特長です。



おろし白桃

砂糖を一切加えず、おろしたての白桃の風味がそのまま味わえます。デルモンテの加工技術により、生の果物に比べ、変色しにくいのが特長です。



おろしバナナ

砂糖を一切加えず、おろしたてのバナナの風味がそのまま味わえます。デルモンテの加工技術により、生の果物に比べ、変色しにくいのが特長です。



おろしパインナップル

パインナップルをすりおろして詰めました。砂糖を一切加えず、おろしたてのパインナップルの風味がそのまま味わえます。



おろしりんごマンゴーブレンド

濃厚で上品な味わいのアルフォンソマンゴーに、りんごをすりおろした適度な食感を残して仕上げました。デルモンテの加工技術により、生の果物に比べ、変色しにくいのが特長です。



おろしりんごキウイブレンド

ニュージーランド産キウイに、りんごをすりおろし適度な食感を残して仕上げました。

※パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。



介護施設給食・
病院給食向け

MENU BOOK

Dining for Joy and Health



だし香る鯛のどろろ蒸し

白だしの豊かな風味と鯛のうまみを味わえる、割烹料理のような上品な仕上がります。

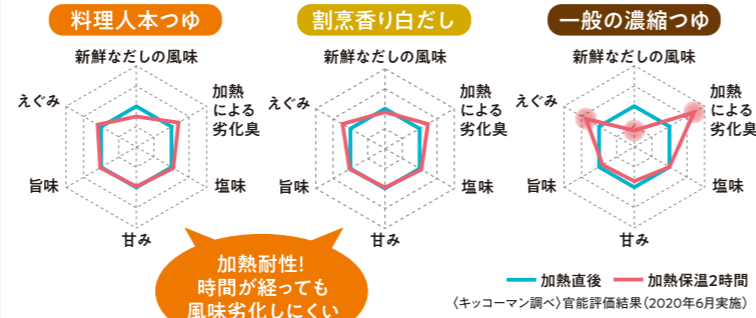


時間が経ってもおいしさ続く

だし香る和のメニュー

料理人本つゆ・割烹香り白だしは、国産だし原料100%使用。長時間の保温や作り置きでも風味が劣化しにくく、だしの風味が続くので原価低減や食材ロス対策にも最適です。

加熱処理後の官能評価



割烹香り白だしで

だし香る小鉢メニュー

割烹香り白だしはさっと煮るだけ、和えるだけの低オペレーションでだしの風味が続く小鉢ができます。



えびだんごとかぶのあんかけ

市販のえびだんごと冷凍野菜を、白だし1本で煮てとろみをつけるだけ。上品なだしのうま味がしみこんだ飽きのこないおいしさです。



柚子香る彩り野菜の和ピクルス

素揚げ野菜をぼんずに漬けるだけ。柚子の香りと程よい酸味が素材の甘みを引き立てます。

丸搾りたっぷり柚子ぼんずで

風味豊かな贅沢小鉢

丸搾りたっぷり柚子ぼんずは、高知県・徳島県産の丸搾り柚子果汁使用。柚子の風味、果汁感が続きます。

だしうま! 鶏てり井

料理人本つゆで漬けた鶏肉がしっとりジューシー。和風だしのうまみが広がる贅沢な井メニューです。



長芋となすの だしみぞれ餡

揚げた野菜にだし餡と大根おろしを合わせた一品。豊かなだしのうまみと風味、おろしのさっぱりとした味わいが楽しめます。



海老とくずし豆腐の だしマヨ和え

くずした豆腐に、だしのうまみが豊かな白だしとマヨネーズを加えてしっとり食べやすく仕上げた白和え風の和え小鉢です。



柚子香る きのこの焼きまし

香ばしく焼いたきのこに、香り高い柚子ぼんずを和えるだけ。さっぱりと上品な味わいです。



オペレーションを低減しながら魅力あるメニューに!



和風ハッシュドビーフ

味つけは香味てりやきとケチャップだけ! ステコン調理で簡単ながら、熟成感のあるたれのコクで、鍋で煮込んだような深みのある味わいに仕上がります。

加水不要! ステコンで加熱するだけ

手作り感と時短の両立 ステーキしょうゆシリーズで 簡単ごちそうメニュー

香味てりやきは、適度な粘度で乾きにくく、経時耐性抜群。たまねぎ風味は、たっぷり具材がアクセントに。塩分控えめでも満足感ある味わいに。



コク旨 肉じゃがのトマト風味

本つゆにケチャップを加えた洋風仕立てのアレンジ肉じゃが! トマトの風味でコクがアップします。



彩り野菜トマト酢豚

ケチャップと酢、砂糖を合わせたたれを、揚げた具材に絡めるだけ! トマトの甘みと旨味がしっかりと絡みます。



帆立フライのトマトクリーム添え

トマトソースに生クリームをプラスするだけで、贅沢感UP! レストランのようなごちそう感のあるメニューです。

真っ赤なトマトが食欲そそる 見栄え◎ ごちそうメニュー

トマト・ソース 濃厚タイプは、味付け済みなでこれ1つで味がまとまります。煮込み感のある濃厚な味わいで、調理時間を大幅短縮。濃度も自由自在で作業効率アップ!

白身魚のてりやきバターソース

香味てりやきにバターを合わせた特製ソースをかけて。パサつきやすい魚料理をしっとり食べやすい仕上がりに。



さわらと蒸し野菜の コク味たまねぎソース

具材感たっぷりのソースが、素材に良く絡み、魚も野菜もたっぷりと食べられます。



トマトの旨みでいつものメニューも 満足感アップ!

トマトケチャップデリカパックテイスティは完熟トマトに2種類のフルーツピネガー、デルモンテオリジナルブレンドのスパイスを使用した、風味豊かなトマトケチャップ。味のメリハリをつけ、満足感のある味わいに仕上がります。



チキンカツの ピザ風オープン焼き

カツにソース、具材をのせて焼くだけ! ポリューム満点おかずです。



白身魚の濃厚トマトミルクソース

トマト×牛乳のまろやかソースでいたく華やかな魚料理。



作り置きでも風味続く

料理人本つゆ 1.8L



魅せるアイデア盛りだくさん! キッコーマンの商品ラインアップ

※パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

作り置きでも風味続く

割烹香り白だし 1L



柚子の爽やかな香り

丸搾り たっぷり柚子ぼんず 1L



熟成仕込みの深い味わい

ステーキしょうゆ 香味てりやき 1,190g



具材感たっぷり 50%超

ステーキしょうゆ たまねぎ風味 1,160g



味の深みとボディ感がUP

デルモンテトマトケチャップ デリカパックテイスティ 980g



明るい赤で見た目◎

デルモンテトマト・ソース 濃厚タイプ 1kg・3kg



宗田節、かつお節、いわし節をふんだんに使い、節本来の香りと旨みを最大限引き出す独自製法。

かつお節、真昆布をベースに、高級割烹でも使われる上品なコクと香りの「まぐろ節」を贅沢に使用。

高知県・徳島県の柚子を丸搾りした果汁を贅沢に使用。柚子の香りと丸搾りの爽やかな風味を実現。

焦がししょうゆに3種類のしょうゆをブレンド、おろし生姜を程よくきかせ、本みりんを加えた深い味わい。

あめ色たまねぎにベイクドタイプワインを加え、甘みとコクを引き出し、深みのあるたれに仕上げました。

完熟トマトに2種類のフルーツピネガー、デルモンテオリジナルブレンドのスパイスを使用し、風味豊かなトマトケチャップに仕上げました。

南欧産完熟トマトを100%使用し、トマトの甘みを活かしたビューレータイプのトマトソースです。煮込み、パスタ、スープなど幅広いメニューに使えます。