



カゴメ

冷凍イタリア産グリル野菜

自然解凍で使える

ごろごろカット

3種ミックス



ミツカン

カンタン酢™



メニューにお酢と野菜の
健康感をプラス!

混ぜ込むだけで カンタン・おいしいマリネメニュー!

おいしく調理するポイントは、
冷凍グリル野菜を冷凍のままカンタン酢™で漬け込み、マリネ解凍



カゴメ 冷凍イタリア産グリル野菜
自然解凍で使える
ごろごろカット3種ミックス

地中海性気候で育った、彩り豊かな
イタリア産野菜をノンオイルでグリル!
うま味、甘味をギュッと凝縮。さら
に、自然解凍で使える利便性を
プラスしました。

規格: 1kg/10



ミツカン カンタン酢™

これ1本で、甘酢漬け、酢の物、お寿
司、ピクルス、マリネ、肉料理など、
いろいろなお酢メニューがカンタン
に作れる調味酢です。

規格: 1.8L×6



しっかり
味が決まる!

グリル野菜を冷凍のまま、 カンタン酢™と混ぜ込み解凍するだけ!

基本の
レシピ



40g



100g

よく混ぜて
自然解凍



ミツカン
カンタン酢™

カゴメ 冷凍イタリア産グリル野菜
自然解凍で使えるごろごろカット3種ミックス

冷凍グリル野菜を具材、カンタン酢™をベースに、
味付けはアレンジ自在!

白だしとわさびを加えて
和風仕立て!



ごま油、しょうが、唐辛子で
中華風おつまみ!



オリーブオイルで
簡単イタリアン風!



材
料

〈共通〉 ■カゴメ 冷凍イタリア産グリル野菜 自然解凍で使えるごろごろカット3種ミックス 100g ■ミツカン カンタン酢™ 40g

- サラダ油 6g
- わさび 2g
- 白だし 6g

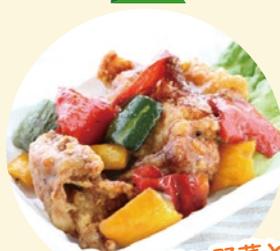
- ごま油 6g
- おろししょうが 2g
- 唐辛子 少々

- オリーブオイル 6g
- ローズマリー 適量

その他の活用事例



副菜、付け合わせの一品も
手間なく調理!



揚げ物にも簡単に野菜と
お酢の健康感をプラス!

いつものメニューに
マリネ野菜を加えて彩りUP!

