

お薦め商品のご案内（トマト関係）

(有)アイカワフーズ

Tel 055-253-4132

<p>1. トマトコンソメ</p>  <p>完熟したトマトの香りと旨味を最大限引き出したクリアーなコンソメスープです。 ゼラチン入りなので加熱&冷却すればジュレとして、また、そのまま冷製スープとしてご利用頂けます。</p> <p>規 格 1kg</p>	<p>8. 冷凍トマトピューレ</p>  <p>カゴメ独自の「逆浸透圧濃縮法」で濃縮し、そのまま冷凍しました。加熱による劣化が少なく、素材のフレッシュ感がそのまま保たれています。そのままソースとして使えるほどの美味しさにビックリです。</p> <p>規 格 1kg</p>																								
<p>2. Aust産冷凍セミドライトマトオイル漬</p>  <p>当社のロングセラー商品です。 Austの太陽を一杯浴びたトマトを乾燥しガーリック・バジル等の香辛料と共にオイルに漬け込みました。 セミドライトマトの先駆けの商品です。</p> <p>規 格 500g</p>	<p>9. ボルパ(丸型トマト)</p>  <p>缶入りではなく、アセプティックバッグにしたことにより高温短時間殺菌が可能となり、驚くほどのフレッシュ感が味わえます。果肉はクラッシュタイプでしっかりとした果肉感があり、ほどよい酸味と濃縮されたトマトの甘みと旨み特徴。</p> <p>規 格 5kg</p>																								
<p>3. 大倉 セミドライトマトオイル漬</p>  <p>南イタリア産のトマトを乾燥させ甘味を凝縮してサンフラワーオイルに漬けました。 他のセミドライトマトと違い、香辛料を加えていないベーシックタイプなのが特徴です。 香辛料等を加えお店独自の味に変更可能</p> <p>規 格 280g</p>	<p>10. ナポリミア グランマエストロ ホールトマト(塩無)</p>  <p>南イタリア・プーリア州はイタリア最大の長型トマト(ティーポ・ルンゴ)の生産地。アドリア海の潮風の影響で土中に含まれる塩分とミネラルが多く、甘いトマトが育つエリアとして有名です。塩を加えていないトマト本来の甘さが特徴です。</p> <p>規 格 2.55kg缶</p>																								
<p>4. チェリートマトオイル漬(セミドライ)</p>  <p>シチリア島産のチェリートマト(ハッキーノ種)を乾燥してガーリック・バジル等と共にヒマワリ油に漬け込みました。 チェリートマトの赤い色と美味しさが際立っています。</p> <p>規 格 1kg</p>	<p>11. イタリア産トマトホール他各種</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>カンポグランデ</td> <td>ホール</td> <td style="text-align: right;">2.5kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>ドンカルロ</td> <td>ホール</td> <td style="text-align: right;">2.55kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>カゴメ</td> <td>ホール</td> <td style="text-align: right;">800g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>モンテベッロ</td> <td>ホール</td> <td style="text-align: right;">2.55kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>同上</td> <td>ダイス</td> <td style="text-align: right;">400g/2.55kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>モンテベッロ</td> <td>ペースト</td> <td style="text-align: right;">785g</td> </tr> </table>		カンポグランデ	ホール	2.5kg		ドンカルロ	ホール	2.55kg		カゴメ	ホール	800g		モンテベッロ	ホール	2.55kg		同上	ダイス	400g/2.55kg		モンテベッロ	ペースト	785g
	カンポグランデ	ホール	2.5kg																						
	ドンカルロ	ホール	2.55kg																						
	カゴメ	ホール	800g																						
	モンテベッロ	ホール	2.55kg																						
	同上	ダイス	400g/2.55kg																						
	モンテベッロ	ペースト	785g																						
<p>5. プチトマトピクルス</p>  <p>綺麗に皮むきしたプチトマトをちょっと甘めのピクルス液に漬け込みました。トマトの酸味と程よくマッチしてとても美味です。</p> <p>規 格 370g</p>	<p>12. サルサポモドーロ(キスコ)</p>  <p>北イタリアで収穫された夏トマトを現地で生のままソースに加工、砂糖やトマトピューレで味合いを調節せず自然の風味が特徴、ニンニク・オリーブ油不使用なので様々な料理に利用できます。</p> <p>規 格 2.5kg</p>																								
<p>6. いろいろ野菜ミネストローネ(キスコ)</p>  <p>大きめにカットした10種類の野菜に、白いんげん豆とベーコンを加えました。野菜の甘みとトマトの酸味とコクを生かし、色彩豊かに仕上げました。2倍希釈タイプです。</p> <p>規 格 1kg</p>	<p>13. サルサ ディポモドーロ(モンテベッロ)</p>  <p>イタリア産の完熟トマトとオリーブオイル、ニンニク、タマネギ、ローリエでつくった最も基本的なトマトソースです。塩分を控えめに仕上げているので、あらゆる料理のベースとしてご活用いただけます。(国内加工)</p> <p>規 格 1kg</p>																								
<p>7. HCQミネストローネ(キスコ)</p>  <p>種類豊富な野菜や豆がゴロゴロ入ったヘルシーなスープです。ほどよい酸味と自然な甘みのストレートタイプです。</p> <p>規 格 1kg</p>	<p>14. バジルペースト・プレーン</p>  <p>バジルのフレッシュな香りと味、そして鮮やかなグリーンをそのままに詰めました。バジルと塩だけのシンプルなソースだからどんな料理にもご使用いただけます。</p> <p>規 格 820g</p>																								
<p>8. ダイストマトソース(カゴメ)</p>  <p>完熟したトマトをたっぷり使用し、炒めたたまねぎの甘みがあるトマトのソースです。軽い調味ですので、そのままでもアレンジしてもお使い頂けます。</p> <p>規 格 1kg</p>	<p>13. ジェノバペースト(キスコ)</p>  <p>色鮮やかさとフレッシュな香りをテーマに、生のバジルにこだわりました。鮮やかなグリーン、にんにく・チーズ・松の実等を効かせた豊かな味わいは、幅広い料理に使えます。</p> <p>規 格 300g</p>																								