



カゴメ 濃厚仕立ての トマトソース

おいしい、を簡単に。

カゴメ濃厚仕立てのトマトソースの キーワードは3っ

カゴメ基本のトマトソースより、さらにトマトの使用量が1.5倍なのでとっても濃厚な味わいです。
「かける／あえる」だけで味が決まる優れもの！

1 おいしさ

トマトとにんにく、炒めた玉ねぎをじっくり煮込んでおいしく仕上げた濃厚な味わい

2 時短

かけるだけ、あえるだけで味が決まるから短時間で、簡単おいしい！

3 便利

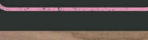
少量からでも使える、具材が出やすい広口キャップのチューブタイプで簡単・便利

あえるだけ！



トマトに含まれる
うまみ成分
「グルタミン酸」

肉や魚に含まれる
うまみ成分
「イノシン酸」



肉や魚と合わせたメニューでおいしさUP

オムレツが
家族に
好評でした。

つけかけなど、
色々な料理に
使えて
重宝しています。

チューブなので
必要な量だけ
使えて便利。

トマトの
味が濃厚で
おいしい。

これ1本で
味がきまり
使いやすい。

かけるだけ！ まぜるだけ！ あえるだけ！ の 超簡単トマトメニューレシピ



かけるだけ！
イタリアン
ハンバーグ

材料(2人分)

カゴメ濃厚仕立てのトマトソース …… 大さじ6
ハンバーグ 2個(1個120g程度)
合いびき肉 …… 200g
玉ねぎ(みじん切り) …… 1/4個分
パン粉 …… 1/4カップ
牛乳 …… 大さじ1
卵 …… 1/2個
塩 …… 小さじ1/4
こしょう …… 少々
スライスチーズ …… 2枚
サラダ油 …… 小さじ1

作り方

① ハンバーグの全ての材料をよく練り2等分にして両面を焼いたあと、フタをして弱火で蒸し焼きにする。
② チーズをのせてフタをし、余熱で溶けたら皿に盛る。
③ 濃厚仕立てのトマトソースをかける。



あえるだけ！
簡単
トマトパスタ

材料(1人分)

カゴメ濃厚仕立てのトマトソース …… 大さじ5
スパゲティ …… 80g
むきえび …… 50g
ブロッコリー …… 2房
エキストラバージンオリーブ油 …… 小さじ1

作り方

① ブロッコリーは小房に分ける。
② スパゲティをゆで、ゆで上がる2~3分前にむきえび、ブロッコリーを加えてゆでる。
③ ボウルに②、濃厚仕立てのトマトソース、オリーブ油を入れてあえる。



かけるだけ！
ブロッコリーの
トマトソース添え

材料(1人分)

ブロッコリー …… 1/3株
カゴメ濃厚仕立てのトマトソース …… 大さじ6

作り方

① ブロッコリーは小房に分け、下ゆでする。
② 濃厚仕立てのトマトソースをかける。

POINT *ブロッコリーのほか、アスパラガスにもよく合います。
*お好みで仕上げに黒こしょうをふってください。



リュウジの
料理の
おにいさん
@ore825 考案！

トマトソースの
隠れメシ
肉ピザ



材料はこれだけ！

塗って焼くだけ！



リュウジさんの調理動画はこちらから▶

メニュー
満載！

超簡単トマト
メニューレシピ
はこちら▶▶▶



チューブ入り
280g

カゴメ
濃厚仕立ての
トマトソース



缶入り
295g

カゴメ
基本の
トマトソース

カゴメ株式会社

カゴメ トマトソース 検索

裏面は
お洗濯情報
満載▶