

おいしさの秘密

ネギ油・こがしにんにく油が入っているので、これ1本で本格的な味付け!

使いやすさの秘密

固くならないから
冷蔵庫から出して
すぐ使える!



独自配合・製法により

パラパラに仕上がる!

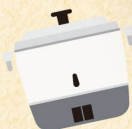
[パラパラの炒飯になるメカニズム]



業務用「Cook Do® 香味ペースト®」なら あおらなくても本格チャーハンに! 炊き込み^{でも!}★混ぜ込み^{でも!}

具材と一緒に
炊き込み
ごま油を回し
かけるだけ!

給食向け
炊き込み炒飯
のレシピはこちら!



炊いたご飯と
加熱した
具材と一緒に
混ぜるだけ!

給食向け
混ぜ込み炒飯
のレシピはこちら!



いつもの単品ラーメンに
半チャーハンを付けてセットメニューへ!
“単価アップ”を狙えます!



秒速調理! 冷蔵庫に入れても固くならずすぐ使える

食材2~3種 + 業務用「Cook Do® 香味ペースト」で ちやちやっと簡単においしい 秒速小鉢メニューのご紹介



冷凍野菜を上手に活用!

ブロッコリーと 桜えびのナムル風

香味と桜えびとの
相性も抜群!

材料 (1人分)

冷凍ブロッコリー…80g
干し桜えび…1g
業務用「Cook Do® 香味ペースト」
A …1.5g
ごま油…1.5g

作り方

- ① ホテルパンにブロッコリーを入れ、
スチコンスチームモード(130℃)で3~5分加熱し、冷まして水気をきる。
- ② ボウルにAを入れ、①、桜えびを加えて和え、器に盛りつける。



パパッといんげんの 香味すりごま和え

冷凍いんげんの臭みを
抑えたごま和えに!

材料 (1人分)

さやいんげん(冷凍・3cm長さ)…50g
すり白ごま…3g
業務用「Cook Do® 香味ペースト」
A …1.5g

作り方

- ① 鍋に湯を沸かし、さやいんげんをゆで、
水気を軽くしぼる。
- ② ボウルにAを合わせ、①を加えて和え、器に盛りつける。



たんぱくな野菜がやみつきに!

キャベツとカニカマの ささっと和え

中華風の
しっとりキャベツ和え

材料 (1人分)

キャベツ(ひと口大)…60g
かに風味かまぼこ(ほぐす)…8g
業務用「Cook Do® 香味ペースト」
A …1.2g
レモン汁…1.5g

作り方

- ① ホテルパンにキャベツを入れ、
スチコンスチームモード(130℃)で3~5分加熱し、冷まして水気をきる。
- ② ボウルにAを入れ、①、かに風味かまぼこを加えて和え、器に盛りつける。



わかめときゅうりの 香味和え

わかめときゅうりの
定番食材の味をアレンジ!

材料 (1人分)

カットわかめ(乾)…2g(もどし後、24g)
きゅうり(タテ半分・斜めスライス)…30g
玉ねぎ(スライス)…10g
ロースハム(短冊切り)…5g
業務用「Cook Do® 香味ペースト」
B …1.2g
いり白ごま…1g

作り方

- ① ホテルパンにAをそれぞれ入れ、
スチコンスチームモード(130℃)で3~5分加熱し、冷まして水気をきる。
- ② ボウルにBを入れ、①、ロースハムを加えて和え、器に盛りつける。



満足度が上がる! メニュー

オクラと蒸し鶏の ごま香味和え

高たんぱくのサラダチキンと
シャキシャキ食感のオクラで
食べ応え満足!

材料 (1人分)

オクラ(ゆで)(冷凍・乱切り)…50g
蒸し鶏…20g
業務用「Cook Do® 香味ペースト」
A …1.5g
のり(短冊切り)…0.5g

作り方

- ① ホテルパンにAをそれぞれ入れ、
スチコンスチームモード(130℃)で3~5分加熱し、水気をきる。
- ② ボウルに業務用「Cook Do® 香味ペースト」を入れ、①を加えて和える。
- ③ 器に②を盛り、のりをのせる。



香味里いも

香ばしいやみつきな
揚げ物に!

材料 (1人分)

冷凍里いも(乱切り)…80g
片栗粉…3g
業務用「Cook Do® 香味ペースト」
…1.2g
サニーレタス…5g
青のり…少々
揚げ油…適量

作り方

- ① 里いもは片栗粉をまぶし、
160℃に熱した油でこんがり揚げ、(温度を徐々に180℃まで上げながら火を通す)
- ② ボウルに業務用「Cook Do® 香味ペースト」を入れ、①を加えて和える。
- ③ 器にサニーレタスを敷き、②を盛り、青のりをふる。

