

主菜、主食、副菜と幅広く使える万能調味料
業務用「CookDo®」豆腐と豚肉の和風炒め用



推しポイント

1

濃厚な鰹だしで 多くの人好む絶妙な味わい！

濃厚な鰹だしの風味、ごま油やみそを絶妙にブレンドし、
多くの人になじみのある味わいに仕上がります。

推しポイント

2

低塩設計なのに しっかりとした味わい！

だしがきいているので、**わずかな使用量**でも
味がしっかりと引き立ちます。

推しポイント

3

1本約90人分！ スチコン調理にも最適！

約90人分の調理が可能です。加熱をするととろみがつくので、
スチコン調理でも味がしっかりとと素材にからみます。

栄養成分表示
(100g当たり)

エネルギー 250kcal
たん白質 8.1g
脂 質 17g

炭水化物 16g
食塩相当量 8.0g

本品に使用している
アレルギー物質

小麦・大豆・豚肉・ごま

原材料名：米みそ(国内製造)、ごま油、しょうゆ、でん粉、還元澱粉糖化物、食用大豆油、食塩、かつおエキス、発酵調味料、かつお節粉末、オイスターエキス、ポークエキス、かつお節エキス、こしょう、デキストリン、小麦発酵調味料、酵母エキス、宗田かつお節エキス、糖類(砂糖混合異性化液糖、ぶどう糖)、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

内容量：1,120g 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。

レシピ太極科 PRO

味の素 業務用



LINE
配信中!

メニューづくりに役立つ情報をお届け！
おすすめ
レシピ
キャンペーン
情報
NEW!
新商品
情報
調味料
プロの活用術

友だち追加は
こちらから！

LINEアプリ内で
検索！ AJINOMOTO 業務用

味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

お問い合わせ先
味の素株式会社

東京支社 03(5798)8637
関東支店 048(600)3783
大阪支社 06(6449)5830
中四国支店 082(247)2661

九州支社 092(451)2384
名古屋支社 052(735)8460
北陸支店 076(243)5211
東北支社 022(227)3113

沖縄味の素(株) 098(868)5512
北海道味の素(株) 011(643)4341

Eat Well, Live Well.

Ajinomoto
AJINOMOTO

月曜

木曜

業務用

魚だしベースだから、
使いまわし抜群！

火曜

金曜

水曜

土曜

日曜

サイクルメニューに何度も使える
万能アイテム！

鰹だしがきいてて、
**低塩なのに、
味がしっかり
仕上がる**

素材を変えると
違う味になるので、
**サイクルメニューに
何回も使える。**

鰹だしベース
なので、
**色々なメニュー
に使える。**

業務用「CookDo®」
豆腐と豚肉の和風炒め用を
導入頂いた管理栄養士の方の声





サイクルメニューに何度も登場しても飽きない！

◆ 業務用「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用 ◆

素材のアレンジや
常備調味料の
ひと工夫で、

毎回新しい
味わいに。

詳しいレシピは

2次元コードから！



主菜

豚肉

炒め



和風肉野菜炒め

煮る



鯉香る肉豆腐

魚

煮る



だし香る、さばのみそ煮

あんかけ



鯉香る、魚のおろしあんかけ

鶏肉

焼く



鶏肉のカレーみそ焼き

煮る



鶏肉と大根の葱みそ煮

ひき肉

蒸す



白菜とひき肉の重ね蒸し

卵

煮る



鯉香る親子煮

豆腐

炒め煮



濃厚鯉だしの炒り豆腐

麺

炒め



鯉香る焼きうどん

あんかけ



卵あんかけうどん

スープ



鯉だしラーメン

丼

炒め



和風スタミナ牛丼

副菜

あんかけ



南瓜のそぼろあん

煮る



揚げだしなすの煮びたし

主菜・主食、副菜の
全てでお役立ち！
サイクル献立で
大活躍

