

# 業務用「Cook Do®」のベース使用で、 メニューバラエティーと品質安定を実現！

業務用「Cook Do®」は、厳選された原料と配合で、誰が作ってもおいしい！  
ストレート使用はもちろん、調味のベースとしても優秀なので、厨房に常備している  
調味料を少し足すことで、中華以外にもバラエティーがひろがります。



業務用「Cook Do®」と  
厨房に常備する調味料・食材で

## メニュー広がり無限大！



～業務用「Cook Do®」で現場の悩みを解消！ベース使用でうれしいメリット～



### 作業時間の削減

計量や在庫管理が  
簡単になる！



### ロス削減

調味料を集約して  
ロス削減！



### 安定した味とおいしさ

ベースがしっかりしているので、  
誰か作ってもおいしく、ブレない！



✓みそ味  
✓隠し味のコク  
コレに集約！

### 甘口麻婆豆腐用

時間が経っても離水しにくく、  
みそだれがよくからみます。

● ベース使用できるメニュー例 ●

魚のみそ煮、みそ炒め(焼き)、  
肉味噌、しょうが焼きなど

### 焼き物のタレに

カレー粉、  
砂糖



バーベキューチキン



✓オイスター味  
✓炒め感UP  
コレに集約！

### 青椒肉絲用

“高温で炒めた香り”を味方に、  
スチコン調理でもおいしい！

● ベース使用できるメニュー例 ●

焼き肉、オイスター炒め、  
照り焼き、ガパオなど

### 炒め物のタレに

にんにく、  
砂糖、  
ごま、  
片栗粉



プルコギ



✓うま醤油味  
✓だし感UP  
コレに集約！

### 八宝菜用

鶏、豚の湯をベースに、煮込んだ  
ようなだし感のあるメニューに！

● ベース使用できるメニュー例 ●

うま煮、あんかけ、ちゃんぽんなど

### 麺のスープに

牛乳、  
片栗粉、  
丸鶏がら  
スープ、  
塩、こしょう、  
ごま油



ちゃんぽん麺







✓みそ味  
✓隠し味のコク

コレに  
集約!

甘口麻婆豆腐用



✓オイスター味  
✓炒め感UP

コレに  
集約!

青椒肉絲用



✓うま醤油味  
✓だし感UP

コレに  
集約!

八宝菜用

## 主菜

メニュー



+  
砂糖、  
豆板醤



タッカルビ

+  
砂糖、  
片栗粉



鶏の照り焼き

+  
カットマト、  
片栗粉



鶏肉のトマトあん

## 主菜

メニュー



+  
砂糖、  
しょうが



豚肉のしょうが焼き

+  
砂糖、  
片栗粉



カラフルピーマン肉詰め風

+  
しょうゆ、  
片栗粉



豚バラと白菜の煮物

## 主菜

メニュー



+  
砂糖、  
ごま



まぐろのヤンニョム風

+  
砂糖



まぐろの照り焼き

+  
カレー粉



白身魚のうま醤油カレーあん

## 麺

メニュー



+  
こんぶだし、  
片栗粉、  
めんつゆ



鶏ときのこのあんかけそば

+  
めんつゆ



瓦そば風

+  
しょうが、  
こんぶだし、  
片栗粉



ねぎしょうがうどん

## 中華麺

メニュー



+  
みそ、  
中華味、  
にんにく、  
ハイミー、  
こしょう



バター香る味噌ラーメン

+  
片栗粉、  
酢、  
ごま油



油そば

+  
牛乳、  
片栗粉、  
しょうゆ



皿うどん

## 丼

メニュー



+  
みりん、  
片栗粉



豚丼

+  
しょうが



海南鶏飯

+  
片栗粉、  
ごま油



牛肉のうま塩あんかけご飯

## 小鉢

メニュー



+  
ごま



ごぼうのごまみそ和え

+  
砂糖



車麩の照り焼き

+  
牛乳、  
片栗粉



豆腐とあさりのうま煮