

業務用「Cook Do®」のベース使いで、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、ブれない！



- ✓ 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



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



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



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

(鶏肉)
主菜
メニュー



タッカルビ



✓ オイスター味
✓ 炒め感UP
コレに集約!



鶏の照り焼き



カットトマト、
片栗粉



鶏肉のトマトあん

(豚肉)
主菜
メニュー



豚肉のしょうが焼き



カラフルピーマン肉詰め風



豚バラと白菜の煮物

(魚介)
主菜
メニュー



まぐろのヤンニョム風



まぐろの照り焼き



白身魚のうま醤油カレーあん

麺(うどん・そば)
メニュー



鶏ときのこのあんかけそば



瓦そば風



ねぎしょうがうどん

(中華麺)
メニュー



バター香る味噌ラーメン



油そば



皿うどん

ごはん
メニュー



豚丼



海南鶏飯



牛肉のうま塩あんかけご飯

小鉢
メニュー



ごぼうのごまみそ和え



車麩の照り焼き



豆腐とあさりのうま煮