

味の素KK業務用 商品紹介

「Cook Do®」シリーズ



「Cook Do®」麻婆豆腐 1Lボトル
 「Cook Do®」回鍋肉 1Lボトル
 「Cook Do®」四川風麻婆豆腐 1Lボトル
 「Cook Do®」青椒肉絲用 1Lボトル
 「Cook Do®」酢豚 1Lボトル
 「Cook Do®」干焼蝦仁用 1Lボトル
 「Cook Do®」八宝菜用 1Lボトル
 「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用 1Lボトル
 「Cook Do®」黒酢豚用 1Lボトル
 「Cook Do®」汁なし担々麺用 1Lボトル

「十勝ポテトサラダ」シリーズ



「十勝ポテトサラダ」きたあがり 1kg袋
 「十勝ポテト」男爵100%サラダごとタイプ 1kg袋
 「十勝ポテト」男爵100%サラダつぶしタイプ 1kg袋
 「十勝ポテト」燻製チーズ 1kg袋
 「十勝ポテト」ジャーマンベーコンガーリック風味 1kg袋
 「十勝ポテト」とろ〜りチーズ&ゴーダチーズ味 1kg袋
 「十勝ポテト」粒マスタード&ソーセージ 1kg袋
 「十勝ポテトサラダ」アンチョビガーリック 1kg袋

「クノール® クイックサーブ® スープ」シリーズ



「クノール® クイックサーブ® スープ」コンクリューム 460g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」ポタージュ 420g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」オニオンコンソメ 400g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」パンブキンクリーム 460g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」きのこポタージュ 360g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」トマトポタージュ 460g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」クラムチャウダー 235g袋
 「クノール® クイックサーブ® スープ」緑黄色野菜 460g袋

Eat Well, Live Well.



業務用



“終わらない夏”のメニューづくりを、もっと手軽に。

お湯に溶かすだけ!



開けて出すだけ!



かける・炒める!



クイックサーブ® スープ

十勝ポテトサラダ

Cook Do®

LINEからメッセージ配信中!

メニューづくりに役立つ情報をお届け!

友だち追加は
こちらから!

LINEアプリ内で
検索! (AJINOMOTO 業務用)

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

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

北海道味の素(株)	011 (643) 4341	大阪支社	06 (6449) 5830
東北支社	022 (227) 3113	四国営業所	087 (834) 1171
関東支社	048 (600) 3783	中四国支店	082 (247) 2661
東京支社	03 (5798) 8637	九州支社	092 (451) 2384
名古屋支社	052 (735) 8460	沖縄味の素(株)	098 (868) 5512
北陸支店	076 (243) 5211		

1572P

火照る体に、冷たい一皿

冷製コーンクリームスープ

お湯に溶かして30秒でベースが完成。
熱い体に涼しく沁みる、
ひんやり締まったコーンの甘み。

材料(1人分)
「クノール® クイックサーブ® スープ」
コーンクリーム…………… 12g
水/牛乳…………… 各50g
カイエンペッパー(お好みで)…………… 適量



きたあかりとチキンのあっさりポテサラ

手作り品質のポテトサラダに
チキンをトッピング。
柑橘系の香りが
夏らしさを感じさせます。

材料(1人分)
「十勝ポテトサラダ」きたあかり
…………… 100g
サラダチキン…………… 50g
キヌアミックス/かぼすの果汁…………… 適量
クレンソ/かぼすなど…………… 適量



マッシュルームのフラン(冷製洋風茶わん蒸し)



スープの素を活用し、
ご馳走感を手軽に演出。
涼を楽しみ、ひんやり・なめらか食感。

材料(1人分)
「クノール® クイックサーブ® スープ」
きのこポタージュ…………… 9g
湯…………… 75g
溶き卵…………… 13g
生クリーム…………… 15g
塩/こしょう/ごぼう
(乾燥させ砕いたもの)…………… 適量



カラフル冷製ポタージュ

暑い夏にぴったり!手軽にアレンジできる冷製ポタージュ。



ガスパチョ
材料(1人分)
「クノール® クイックサーブ® スープ」
トマトポタージュ…………… 12g
水…………… 100g
レモン汁/おろしにんにく/オリーブ
オイル(お好みで)…………… 適量



バニラ風味の冷たいかぼちゃポタージュ
材料(1人分)
「クノール® クイックサーブ® スープ」
パンプキンクリーム…………… 12g
バナラビーンズ…………… 適量
水/牛乳…………… 各50g



グリーンピースの贅沢冷製ポタージュ
材料(1人分)
冷凍グリーンピースペースト…………… 10g
牛乳…………… 7g
「クノール® クイックサーブ® スープ」
ポタージュ…………… 9g
湯…………… 70g
塩…………… 適量



野菜パブーで 夏を乗り切る一皿

香ばしズッキーニのポテサラサンド

夏野菜を使ったヘルシーな1品。
いつものポテトサラダが
おしゃれメニューに大変身。

材料(1人分)
「十勝ポテトサラダ」
アンチョビガーリック…………… 20g
ズッキーニ(輪切り4枚)…………… 50g



トマトたっぷりベジ麻婆

麻婆豆腐のこく×トマトの酸味。
鮮やかな見た目のヘルシーな一品。

材料(1人分)
トマト/なす/じゃがいも/長ねぎ など
…………… 170g程度
豚ひき肉…………… 30g
「Cook Do®」麻婆豆腐用…………… 20g
「Cook Do®」豆板醤…………… 5g
水…………… 100g
「丸鶏がらスープ」…………… 2g
水溶性片栗粉/サラダ油…………… 適量



ベーコン香る彩り野菜のジャーマンポテサラ



夏野菜と組み合わせ、
鮮やかな見た目。
手軽に作れる映えメニュー。

材料(1人分)
「土幌ポテト」ジャーマンベーコン
ガーリック風味…………… 100g
冷凍カット野菜ミックス など…………… 40g
ブラックペッパー…………… 適量



ピリ辛!夏野菜の四川風炒め

ピリ辛が夏の暑さに効く!
夏野菜たっぷり四川風炒め。

材料(1人分)
木綿豆腐(ひと口)…………… 50g
豚ひき肉…………… 7g
サラダ油…………… 適量
トマト/なす/もやし など…………… 80g程度
「Cook Do®」四川風麻婆豆腐用…………… 13g
酢…………… 4g



暑さを、「辛さ」で制す、 真夏の一皿

よだれ鶏

材料を混ぜるだけで完成する
香辛料香る特製だれの、
しび辛本格よだれ鶏です。

材料(1人分)
「Cook Do®」汁なし担々麺用/水…………… 各30g
ごま油…………… 5g
ラー油…………… 10g
いり白ごま…………… 適量
ゆで鶏/大豆もやし など…………… 150g程度
ピーナッツ/小ねぎ…………… 適量



花椒香る燻製ポテサラ

花椒の香りとしびれがクセになり、
「もう一口!」と
食欲をそそります。

材料(1人分)
「土幌ポテト」燻製チーズ…………… 50g
サラダ油/花椒(四川花椒)…………… 少々
パン粉/フライドガーリック…………… 8g程度
「丸鶏がらスープ」…………… 0.5g
グリーンリーフ など…………… 適量



麻婆火鍋



花椒のしびれと
辛さがクセになる、
本格麻辣火鍋。

材料(1人分)
豚肉…………… 100g
豆腐…………… 30g
白菜/にんじん/えのき/小松菜/もやし/
きくらげ など…………… 120g程度
「Cook Do®」四川風麻婆豆腐用…………… 30g
「Cook Do®」豆板醤…………… 10g
サラダ油…………… 20g
湯…………… 180g
「丸鶏がらスープ」…………… 1g
砂糖/五香粉/なつめ/唐がらし…………… 適量



うま辛味噌ラーメン

肉たっぷり!
うま辛が食欲を刺激。
回鍋肉用ソースで仕上げた、
夏にうれしい味噌ラーメン。

材料(1人分)
中華麺…………… 1玉
「妃醬®」本仕込みラーメンスープ…………… 36g
白湯スープ…………… 270g
こがし醤油オイル…………… 10g
豚バラ肉…………… 70g
「Cook Do®」回鍋肉用…………… 10g
ブラックペッパー…………… 適量
もやし/味つきメンマ など…………… 適量
ラー油…………… 10g

