

味の素KK業務用 商品紹介

「Cook Do®」シリーズ



「Cook Do®」麻婆豆腐用 1Lボトル
 「Cook Do®」回鍋肉用 1Lボトル
 「Cook Do®」四川風麻婆豆腐用 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 1Lボトル
 「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用 1Lボトル
 「Cook Do®」黒豚酢豚用 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%サラダごろっとタイプ 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〜りチヂメ&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。

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!

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

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

- | | | | |
|-----------|----------------|----------|----------------|
| 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 | | |

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®

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

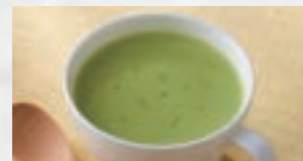
暑い夏にぴったり!手軽にアレンジできる冷製ポタージュ。



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…………… 5g
「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



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

