

recommended products

おすすめ商品ピックアップ

11月特売チラシ掲載商品より、おすすめのカゴメ商品をピックアップ。
カゴメのトマトの力で、いつものレシピを新しく変化させてみませんか

◎サルサポモドーロ 2号缶

【ベースとなる調味を済ませてありますので、素材を加え、味を調えるだけでおいしく仕上がります】

708750



772円
(税別価格 715円)

ハンバーグのラタトゥイユ丼

メインになるハンバーグに野菜をトマトで煮たラタトゥイユをたっぷりかけて、ご飯にのせました。
栄養バランスのよい丼メニューです。食事バランスガイド副菜1つ(SV)分が摂れます。



ハンバーグのラタトゥイユ丼

【作り方】

1. たまねぎは1.5cm角に切る。
2. 鍋にサラダ油を熱し、(1)を炒める。
菜園風グリン野菜のミックスを加える。
3. サルサポモドーロ、ダストマト、
ウスターソース、上白糖を加え煮込む。
4. 器にご飯を盛り、レタス、(3)の順に盛る。

【材 料】(1人前)

たまねぎ	400g
サラダ油	20g
カゴメ冷凍菜園風グリン野菜のミックス	300g
カゴメサルサポモドーロ	600g
カゴメダストマト イタリア産	300g
カゴメウスターソースレストラン用マイルド	100g
上白糖	150g
米飯	250g
レタス	50g

600250



1,566円
(税別価格 1,450円)

◎トマトケチャップ特級 1号缶

【完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。のびのよくさく、JAS特級グレード品です。】

ナボめし

神戸名物”そば飯”を洋風にアレンジしました。ナポリタンスパゲッティとチキンライスを一緒に炒め、目玉焼きをトッピングしました。

【作り方】

1. 材料を切る。ピーマンは横に幅5mmに切り、たまねぎは粗みじん切りにする。
ウインナーを厚さ7mmの斜め切りに、ベーコンは幅1cmに切る。
2. 太めのスパゲッティ(1.9mm×2.2mm)を茹で、長さ4cmに切った後、少量
のサラダ油をまぶしておく。
3. 調味液を作る。ナポリタンソースとトマトケチャップは合わせておく。
4. フライパンに残りのサラダ油をあたたため、(1)を炒める。
5. 米飯と(2)、(3)を加え炒め合わせ、仕上げにバターを加え、塩、こしょうで味
を調える。
6. 焼いた鉄板の上に盛り、目玉焼きをのせる。

【材 料】(1人前)

ピーマン	20g
たまねぎ	30g
ウインナーソーセージ	30g
ベーコン	35g
スパゲッティ(ゆで)	150g
カゴメナポリタンソース	100g
カゴメトマトケチャップ 特級	40g
サラダ油	15g
米飯	150g
バター	4g
塩	0.2g
こしょう	0.1g
卵	60g



ナボめし

トマトケチャップで減塩！しょうが焼き

トマトケチャップを使うことでお肉が柔らかく、またしょうがとトマトケチャップの香辛料で食べやすい味わいに仕上がります。

* 女子栄養大学出版部「調理のためのベーシックデータ(第6版)」に基づくレシピと比較して37%の減塩！

【作り方】

1. 【A】を混ぜ合わせる。
 2. 豚ロース肉に①を絡める。
 3. ホテルパンに②を広げて並べ、スチームコンベクションで加熱する。
(目安: コンビモード 180℃/50%/10分)
- ※ワンポイントアドバイス
* フライパンで焼きあげる場合は、サラダ油(少量)で焼いてください。

【材 料】(10人分)

豚ロース肉	900g
【A】 カゴメトマトケチャップ 特級	63g
【A】 しょうゆ	63g
【A】 酒	45g
【A】 上白糖	13.5g
【A】 おろししょうが(チューブ入り)	13.5g



トマトケチャップで減塩！しょうが焼き

◎マリナラソース 2号缶

【マリナラソースは“海のソース”。アサリエキスとワインの風味が特長です。
ムール貝やアサリ、イカ、エビなどの入ったシーフードメニューにおすすめです。】

653円
(税別価格 605円)



750020

レシピ参照: カゴメHPより

https://www.kagome.co.jp/foodservice/



編集後記

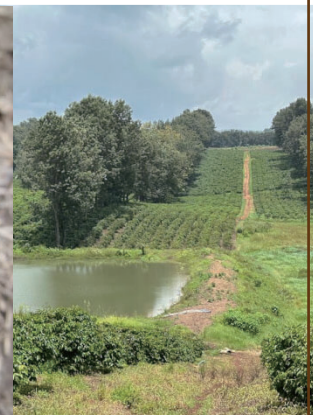
急に秋がきて、アツとゆう間に冬が来そうな感じがですね。私は先週までアイスコーヒー派でしたが、いきなり今週からはホットコーヒー派になりました。
急な気温の変化に、体調の管理が難しい時期ですね。皆様ご自愛ください。(S.H)

Vol.555

発行日/毎月1回1日発行
/2025年11月1日通常 第555号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/http://www.fujicoffee.co.jp
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL (052) 362-1161 FAX (052) 362-1801
ホームページ/ https://www.fujicoffee.co.jp/

NOVEMBER
2025
11月号
Vol.555

FUJI
COFFEE NEWS



タンザニア ギロンゴロ風景(左) コーヒーチェリー(中央) 農園風景(右)

【営業日カレンダー 11月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1友引
2先負	3 仏滅 文化の日	4大安	5赤口	6先勝	7友引	8先負
9仏滅	10大安	11赤口	12先勝	13友引	14先負	15仏滅
16大安	17赤口	18先勝	19友引	20仏滅	21大安	22赤口
23先勝 勤労感謝の日	24友引 振替休日	25先負	26仏滅	27大安	28赤口	29先勝
30先負						

MONTHLY COFFEE INFORMATION

シリーズ



United Republic of Tanzania

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.224

タンザニア～AB-TOP カラツ～中深煎り～

カラツコーヒーエステートは、北部アルーシャからおよそ150km、カラツ地区のンゴロンゴロ・カルデラの外縁に位置するコーヒー農園です。

ンゴロンゴロ・カルデラは、地球上でもっとも大きな水没していない完全なカルデラで、火山の噴火・崩壊によってできたその地形は、その直径はおよそ20Km、水深は約600m、およそ300キロ平方メートルの面積を有します。このカルデラの外縁1700～1820mの高地にカラツ・エステートはあり、その火山性の土壌は色濃く、豊かな土壌として知られ、近隣には世界有数の貴重な野生動物の保護区がある事でも知られています。

1950年に設立されたカラツ・エステートは、300Haの広大な土地で年間2500～4000袋のコーヒーを生産する所謂エステート系と呼ばれる大農園の1つです。収穫最盛期には250～400名の雇用の受け皿となり、地域社会に根付いてコーヒー生産が行われています。

収穫したチェリーは果肉除去を行うと、一晚発酵槽に溜められミューシレージを分解します。その後、水路を通しミューシレージを洗い流すと、再び水を入れたタンクでソーキングされた後に、乾燥テーブルに運ばれます。乾燥日数は、その年の気温や気候、処理を行うパーセントの総量などで異なりますが、おおよそ1週間～2週間ほどの乾燥時間が設されています。乾燥中は各テーブルにピッカーが並び、パーチメントの選別を繰り返しながら、品質の向上に努めています。

【焙煎度合】

■■■■■□□□

(シティロースト 中深煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ ジューシーではじける
オレンジのような酸味
- ・ 白桃、マスカット、
フラウンシュガー、スパイシー
- ・ とろっとしたネクターの
ような甘み
が特徴のコーヒーです。

《タンザニア～AB-TOPカラツ～概要》

地 域: アルーシャ州
標 高: 1,700～1,950 m
精選/乾燥: Washed/アフリカンベッド
品 種: スルボン

2025年

地域の皆様に感謝を込めて、地域密着企業を目指します！

秋祭りの

10/11土
開催致しました。

X 珈琲元年

会場 珈琲元年・中川本店 北側駐車場内



～ご来場いただきましてありがとうございました～

開催当日は小雨の降る中、当店主催の秋祭りに足を運んでいただき、誠にありがとうございました。天候に恵まれない中でも、地域の皆様の温かいご協力と笑顔に支えられ、心に残るひとときを過ごすことができました。特に、子供向け屋台では元気いっぱいの笑い声が響き渡り、スタッフ一同も大変嬉しく思っております。

毎年恒例となりました秋祭りは、地域の皆様への感謝ともしっかりと気軽に当店へ足を運んでいただきたいという思いから開催しております。当店では、季節限定メニューや挽きたて淹れたてのコーヒーもご用意しております。ぜひお気軽にお立ち寄りいただき、ゆっくりとお過ごしいただければ幸いです。

今後も地域の皆様に喜んでいただけるよう、スタッフ一同努めてまいります。またのお越しを心よりお待ちしております。

スタッフ一同



2025白馬食品展示商談会の御礼

白馬展示会にご来場いただきまして、誠にありがとうございます。不届きな点多々あったかと存じますが、ご容赦いただけますと幸いです。

なお、展示会にてご紹介させて頂きました商品につきまして、ご不明な点や質問などございましたら、お気軽にご連絡いただければと存じます。引き続きよろしくお願い申し上げます。

主催/富士コーヒー株式会社 松本営業所



◇◇◇2025 白馬食品展示商談会 ◇◇◇

2025年10月23日、本年度より会場を変更しエスカル白馬五竜エスカルプラザにて、出展業者20社と富士コーヒーコーナーで開催しました。