

## RECIPE 06

## Caponata

## カポナータ

隠し味に赤ワインビネガーを加えたカポナータ。  
「シャキシャキ野菜のトマトソース」を使用することで、  
煮込む時間を短縮し、手軽に作ることができます。

## Keywords

#本格的 #カンタン #時短  
#食感を楽しむ

## 材料

- 冷凍地中海野菜ミックス ..... 200 g
- 総菜フィリング(シャキシャキ野菜のトマトソース) ..... 300 g
- 赤ワインビネガー ..... 10 g

## 作り方

- 1 冷凍地中海野菜ミックスを解凍する。
- 2 小鍋にシャキシャキ野菜のトマトソースと1を入れて  
中火にかけ、水分を飛ばす。
- 3 火を止めてから赤ワインビネガーを加えて混ぜ合わせる。



≡ ピザ、アランチーニ、カポナータで使用 ≡

## 「シャキシャキ野菜のトマトソース」の紹介



## 製品の特長

- 1 食欲をそそる色鮮やかな赤い色味 
- 2 当社独自の加熱技術によるタマネギのシャキシャキ食感 
- 3 トマトの旨みとほど良い酸味、  
ハーブやガーリックが加わった本格的な味わい 

メニューに合わせて  
さまざまな  
使い方ができます!

★  
塗る★  
かける★  
ベース  
として★  
包む