

FROZEN VEGETABLES

栄養士さん・調理師さんを
冷凍野菜のチカラで支える。

病院・高齢者施設の“食”をより良く。

株式会社 勝美ジャパン

〒103-0014
東京都中央区日本橋蛸殻町 1-38-9
宮前ビルディング 3F
TEL: 03-6810-8561
FAX: 03-6810-8562

詳しくはHPまで /



www.katsumijapan.com



冷凍蒸野菜の普及をめざして

低温スチームした野菜のメリット

- 野菜が美味しくなります。
低温スチームの働きで野菜の臭みが取れ、旨味が増えます。
野菜の細胞にも影響し食感が良くなります。
- 酸化を防ぎ栄養価を保持します。
野菜のたんぱく質や脂質、機能性成分の流出が少なく、栄養価が保持されます。
ほとんど空気の無い低温スチームの中で加熱されるため食材が酸化しません。
- 鮮やかな色で保存性がアップします。

スチベジ製法

低温スチーム+急速冷凍＝「スチベジ製法」

「スチベジ製法」のメリット

- 低温スチームで野菜に熱伝導が行われ、旨味と甘みを野菜の中に閉じ込めます。
- 褐変や酸化は他の加熱方法と比べ極めて低く抑えられます。
- 野菜のアクも低温スチームで除去することができます。
- 低温スチームにより冷凍変性の少ない冷凍野菜を実現できます。
- 低温スチームブランチングした野菜を急速冷凍することで旨味と甘みを長期間保存できます。
- 低温スチームの温度と時間の調整で、調理目的にあった野菜の硬度と食感を実現します。
- 冷凍蒸野菜は調理が簡便で、味が良く染み込みます。
- 調理時間の短縮ができます。

急速冷凍した冷凍カット蒸野菜のメリット

- 低温スチームしたカット野菜を急速冷凍することによって
栄養が損なわれません。
- 18℃以下の冷凍保存中の冷凍蒸野菜の栄養価は長期間維持されます。

メディカルカット

包丁も下処理もいらない「メディカルカット」

「メディカルカット」のメリット

- 介護食や看護食の調理場で再度包丁を入れる必要がなく、
直接調理に使用でき、人件費のコストダウンと
調理時間の短縮ができます。
- 原料野菜の栽培から生産までを一元管理しています。
- 野菜の旬の時期に露地栽培の原料を加工いたします。
そのため品質が生鮮野菜と比べて均一です。

メディカルカット一覧表

呼称	サイズ	重量
常食	30mm	6g
一口	20mm	3g
荒きざみ	10mm	1g
きざみ	5mm	-
極きざみ	2mm	-
裏ごし	-	-

