

# 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	-	-



**冷凍蒸大根**  
輪切

サイズ (径)	厚さ	荷姿
φ70	33mm	1.1kg
L-M φ65	20mm	1kg
M-M φ55	20mm	1kg
MS-M φ45	20mm	1kg

**冷凍蒸大根**  
半月切

サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿
L-M φ65	20mm	1/2	1kg
M-M φ55	20mm	1/2	1kg
MS-M φ45	20mm	1/2	1kg

ハーフカット

サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿
φ55	90mm	1/2	10kg

**冷凍蒸じゃがいも**  
乱切

サイズ	荷姿
12g	1kg

千切

サイズ	長さ	荷姿
4×4	30mm	500g

**冷凍蒸じゃがいも**  
ダイス

サイズ	荷姿
15mm	1kg
10mm	1kg

**冷凍蒸なす**  
乱切

サイズ	荷姿
12g (皮付)	1kg
12g (皮無)	1kg

銀杏切

厚さ	荷姿
8mm	500g

**冷凍揚なす**  
乱切

サイズ	荷姿
12g	1kg
6g	500g

**冷凍蒸玉ねぎ**  
スライス

サイズ	荷姿
10×40～60mm	1kg
8×20mm	500g

ダイス

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸チンゲン菜**  
カット

サイズ	荷姿
20×20mm	500g

きざみ

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸大根**  
銀杏切

サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿
L-M φ65	20mm	1/4	1kg
MS-M φ45	20mm	1/4	1kg
MS-M φ45	7mm	1/4	1kg

**冷凍水煮大根**  
スライス

サイズ	長さ	荷姿
3×15	40～50mm	1kg

千切

サイズ	長さ	荷姿
3×3	40～50mm	1kg

**冷凍蒸やまいも**  
乱切

サイズ	荷姿
10g	500g

ダイス / 千切

サイズ	荷姿
15mm	500g
10×10×20mm	500g

**冷凍蒸さといも**  
乱切

サイズ	荷姿
6g	500g

**冷凍蒸なす**  
ダイス (皮無)

サイズ	荷姿
10mm	500g

**冷凍蒸冬瓜**  
角切

サイズ	荷姿
25×20mm	500g

**冷凍蒸キャベツ**  
カット

サイズ	荷姿
50×50mm	1kg
20×20mm	500g

きざみ

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸もやし**  
根切り

荷姿
500g

**冷凍蒸大根**  
乱切

サイズ	荷姿
12g	1kg
6g	500g
3g	500g

**冷凍蒸大根**  
ダイス

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸さつまいも**  
乱切

サイズ	重量	荷姿
SS	10～13g	1kg
SSS	7～9g	500g

**冷凍蒸さつまいも**  
ダイス

サイズ	荷姿
10mm	1kg

**冷凍蒸きぬさや**  
ホール

サイズ	荷姿
50～70mm	500g

**冷凍蒸きゅうり**  
スライス

厚さ	荷姿
3～4mm	500g

**冷凍葉ねぎ**  
スライス

厚さ	荷姿
5mm	500g

**冷凍長ねぎ**  
斜切

厚さ	荷姿
30～50mm	1kg

スライス

厚さ	荷姿
7mm	1kg

**冷凍蒸大根葉**  
きざみ

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍大根おろし**  
おろし

サイズ	荷姿
ほそびき	500g
1kg	1kg
あらびき	500g
1kg	1kg

**冷凍蒸うまい菜**  
カット

サイズ	荷姿
20mm	500g

**冷凍蒸春菊**  
カット

サイズ	荷姿
20mm	500g

**冷凍蒸ブロッコリー**  
カット

サイズ	花芽	荷姿
ミニ	20～30mm	500g

**冷凍蒸カリフラワー**  
カット

サイズ	花芽	荷姿
ミニ	20～30mm	500g

**冷凍蒸しいたけ**  
スライス

厚さ	荷姿
3mm	500g

**冷凍えのき**  
カット

サイズ	荷姿
25mm	500g

**冷凍蒸かぶ**  
くし切

サイズ	重量	荷姿
1/2	10g	500g

スライス

厚さ	荷姿
7mm	500g

**冷凍蒸かぼちゃ**  
角切 (皮付)

サイズ	重量	荷姿
M	20～25g	1kg
S	15～20g	500g
SS	8～13g	500g

**冷凍蒸人参**  
乱切

サイズ	荷姿
6g	500g
3g	500g

ダイス

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸人参**  
千切

サイズ	長さ	荷姿
3×3	40～50mm	1kg

スライス

サイズ	長さ	荷姿
3×15	20～30mm	500g

**冷凍蒸白菜**  
カット

サイズ	荷姿
50×50mm	1kg
20×20mm	500g

きざみ

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸小松菜**  
カット

サイズ	荷姿
20×20mm	500g

きざみ

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸赤パプリカ**  
角切

サイズ	荷姿
6g	500g

**冷凍蒸いんげん**  
直切

長さ	荷姿
25mm	500g

**冷凍蒸かぼちゃ**  
角切 (皮無)

サイズ	重量	荷姿
S	15～20g	500g

**冷凍蒸かぼちゃ**  
ダイス (皮無)

サイズ	荷姿
10mm	500g

**冷凍蒸ごぼう**  
乱切

サイズ	荷姿
3g	500g

**冷凍蒸ごぼう**  
笹がき

長さ	荷姿
20～30mm	500g

**冷凍蒸アスパラ**  
斜切

長さ	荷姿
25mm	500g

**冷凍蒸ほうれん草**  
カット

サイズ	荷姿
20×20mm	500g

きざみ

サイズ	荷姿
5mm	500g

**冷凍蒸葉の花**  
カット

サイズ	荷姿
20×20mm	500g

**冷凍蒸れんこん**  
カット

サイズ	荷姿
3g	500g
3mm	500g

乱切

サイズ	荷姿
3g	500g