

メディカル冷凍野菜なら
勝美ジャパン

3分でわかる！



メディカル冷凍野菜が
美味しいヒミツ



勝美ジャパンの冷凍野菜は、メディカル特化

勝美ジャパンの冷凍野菜は、
調理する人・喫食者の立場で作った
メディカル給食専用の冷凍野菜です。

メディカル（病院、高齢者施設）給食に
効率化とさらなる美味しさを実現します！



豊富なカットサイズ



時間短縮



作業軽減



コストダウン



安全安心



減塩



多品目



満足向上

品目数が数多いから、あらゆる料理にすぐに対応

冷凍惣菜



おひたし



ねり
ごまあえ

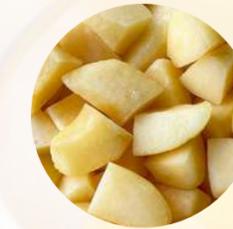


やわらか
煮物

冷凍フルーツ



メロン



りんご



白桃

100
品目
以上



白菜



にんじん



椎茸



かぼちゃ

冷凍野菜



ごぼう



さやまめ



春菊



ブロッコリー

勝美ジャパンの2大特徴



スチベジ製法

低温で蒸すことで、
野菜本来の旨みと食感を活かす
独自の製法

100°C

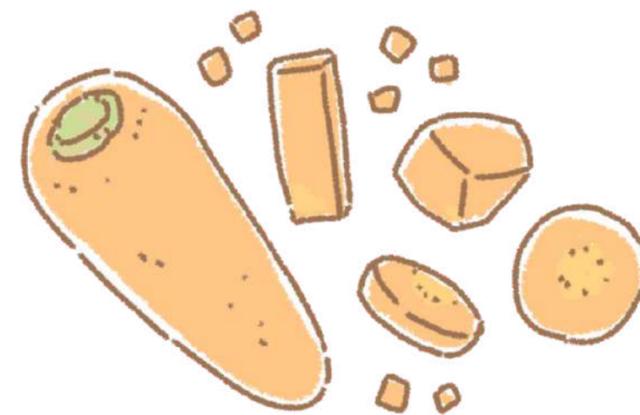


100°C以下の
低温スチーム

※野菜ごとに時間と加熱温度を調整しています。

メディカル+カット

包丁も下処理もいらない。
メディカル給食の現場で、
そのまま使えるサイズにカット



スチベジ製法de美味しい冷凍野菜を実現！

低温で蒸すことで、
野菜本来の旨みと食感を活かす独自の製法

※野菜ごとに🕒時間と🌡加熱温度を調整しています。



食感キープ

アクを除去



スチベジ製法

色味キープ

調理品質の安定

旨みUP



メディカルカットde手間もカット！

メディカル給食の現場で、そのまま使える。
適切にカットされた冷凍蒸野菜です。



1. 玉ねぎ (ダイス) 5mm



2. 人参 (ダイス) 5mm



3. 小松菜 (きざみ) 5mm



4. 白菜 (きざみ) 5mm



5. キャベツ (きざみ) 5mm



6. 大根 (ダイス) 5mm

カットサイズ均一

原料と収穫にもこだわっています！

種の選定から国や地域、最適な製造時期の指導まで、「適地適作」をもとに美味しい原料の栽培にこだわっています。



急速冷凍するから、鮮度と品質を保てる！



鮮度保持

急速
冷凍
-30℃

長期保存



品質保持



味や香り、食感の劣化



スポンジ状化



菌の増殖を抑制



離水



変色

他社の冷凍野菜と全く違います！

冷凍野菜なのに「**美味しい**」を実現しています！

旬の原料×スチベジ×急速冷凍

原料と
収穫の
こだわり

タネの選定

季節の選定

国や地域の選定

柔らかい時期に収穫

×

スチベジ製法

調理品質の安定

食感キープ

アクを除去

色味キープ

旨みUP

×

急速
冷凍

鮮度保持

長期保存

品質保持

このようなお客様にご利用いただいています。

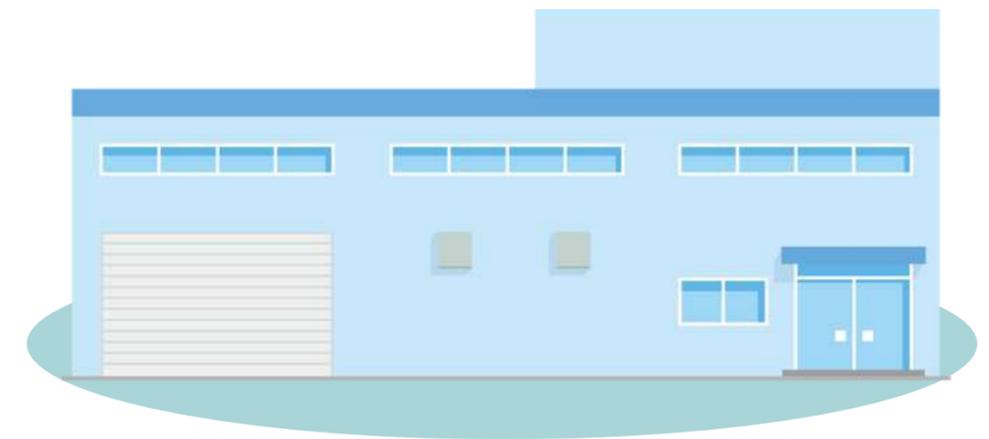
病院・高齢者施設・セントラルキッチンなど
さまざまな施設で弊社製品をご活用いただいています。



病院



高齢者施設



セントラルキッチン

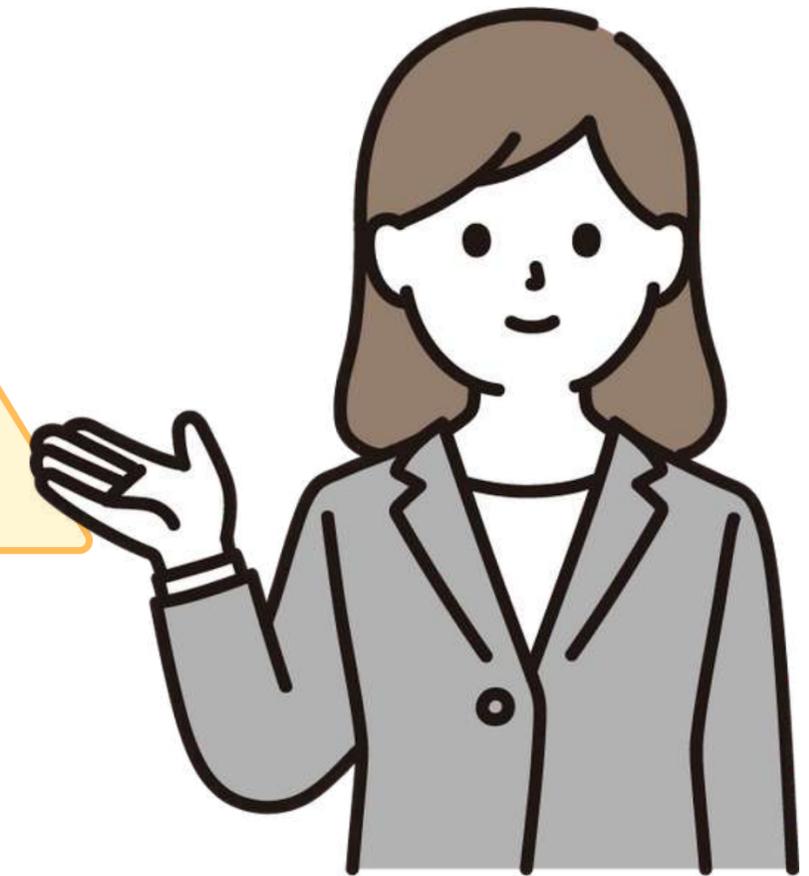
お客様の声事例



ドリップが少ないので、料理の水っぽさが改善されました。

東京都内セントラルキッチン | 開発担当F様

元々使用していた冷凍野菜はドリップが多くて、大量調理だと料理が水っぽくなるのが悩みでした。勝美ジャパンさんの野菜はドリップが少ないため、導入してから料理の水っぽさを改善することが出来ました。



お客様の声事例



食材が丁寧に作られているということが、使っていてわかる。

介護老人保健施設 | 大磯幸寿苑 管理栄養士F様

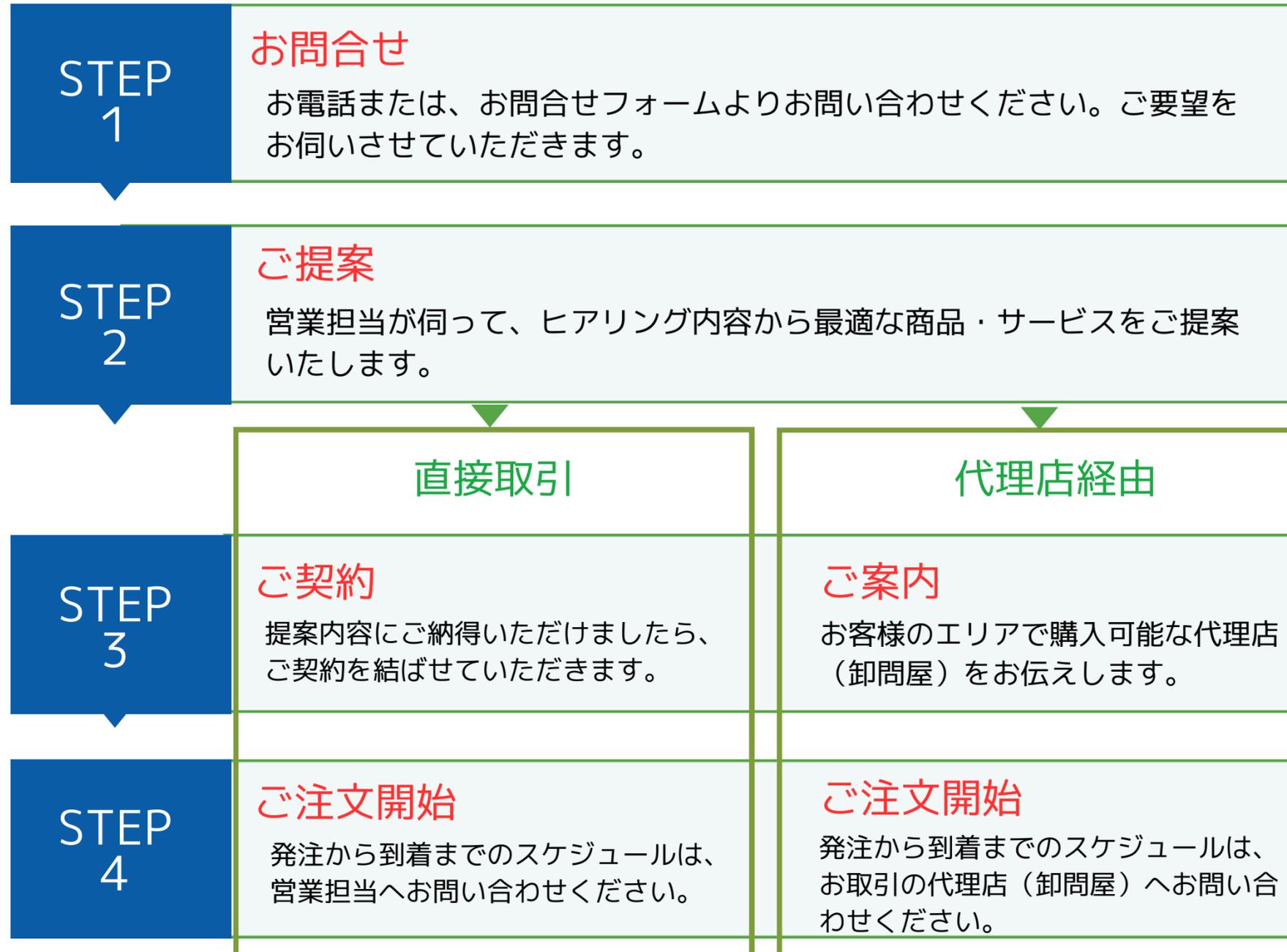
食材が丁寧に作られているということが、よくわかります。

アスパラは下の硬い部分が使われていないので柔らかいですし、えのきも石づきの部分がしっかり取り除かれています。

ブロッコリーも色がきれいで、上手く作っているなと感じます。



お取引開始までの流れ



問い合わせ先

TEL:03-6810-8561

お問合せフォーム



<https://www.katsumijapan.com/contact/>

よくある質問



Q1. サンプルを試すことはできますか？

A1. はい、弊社の商品を検討されている業者様へサンプルをお渡ししております。
お電話またはホームページのお問合せフォームからお問い合わせください。

Q2. 問屋さんから仕入れることは可能ですか？

A2. お客様のエリアで購入可能な代理店（卸）をお伝えします。
もしお近くのエリアで取引がなければ、取引のある卸を紹介いただき、弊社からコンタクト取ることも可能です。
先方によっては、契約が不可な場合がございます。

Q3. 直接取引することは可能ですか？

A3. はい、可能です。
ただし、1回のご注文につき10ケース（100kg）以上の配送（品目混載可）となりますので、ご理解ください。

Q4. 賞味期限はどれくらいありますか？

A4. 商品によって異なりますが、-18℃以下で製造日より2～3年となります。

Q5. 自然解凍で食べられますか？

A5. はい。パッケージに「自然解凍OK」と記載がある商品は、食べられます。

Q6. 産地はどこですか？

A6. 商品によって異なりますが、インドネシア・インド・中国・トルコ・エジプト等です。

Q7. 残留農薬は大丈夫ですか？

A7. はい、大丈夫です。
弊社では、現地と日本国内の二段階で農薬検査を行ない、安全性を確認しております。ご要望がありましたら、検査結果をご提出できます。



SINCE 2003

メディカル冷凍野菜なら

勝美ジャパン