医療・介護・福祉のための

メディカルそうざい

簡単調理 減塩・美味

袋のまま加熱するだけの簡単調理で、メディカル給食の副菜バリエーションが広がります。保存料、不使用。低温スチームで蒸してから凍結した冷凍蒸野菜だけで作りました。



八方だし香る
やわらか野菜
シリーズ

減塩＆美味の秘訣

かつお・しいたけ・昆布からとった八方だしの豊かな風味が蒸野菜そのままの美味しさと甘さを引き立てるので、塩分控えめでもしっかりとした味とやさしい香りが広がります。

おいしさ新発見
KATSU Mi JAPAN

料理を食べる人にも、つくる人にも“やさしさ”を。

勝美ジャパンのメディカルソフト®

YouTubeで
美味しさの秘密公開中！

南瓜（皮付）個数：16-18個

南瓜（皮なし）
個数：19-22個

さつまいも
個数：42-44個

じゃがいも
個数：32-35個

里芋
個数：55-58個

カブ
個数：46-48個

大根
個数：40-43個



人参　個数：62-64個

※内容量は全て500g

調理方法

スチームコンベクション調理

凍ったままの製品を袋ごと
スチームコンベクションで加熱してください。

加熱時間の目安｜スチームモード100℃で加熱	
やわらかさつまいも・やわらかじゃがいも・やわらかカブ・やわらか人参・やわらか大根	約12分
やわらか南瓜（皮なし）	約18分
やわらか南瓜（皮付）・やわらか里芋	約20分

湯煎調理

凍ったままの製品を袋ごと
沸騰した湯に入れ、加熱してください。

加熱時間の目安｜再沸騰後 約00分	
やわらか南瓜（皮なし）・やわらかさつまいも・やわらかじゃがいも	約3分
やわらか南瓜（皮付）・やわらかカブ・やわらか人参	約5分
やわらか大根	約15分
やわらか里芋	約20分

●加熱後、自然放冷せず、必ず冷水で室温まで冷却してください。（冷却により煮くずれを防ぎ、素材に味をしみこませます。）
●加熱時間はご使用の設備やご希望の柔らかさに合わせて調整してください。

おいしさ新発見
KATSU Mi JAPAN

株式会社 勝美ジャパン
〒103-0004 東京都中央区東日本橋2丁目16-7 ANNI東日本橋ビル7F
TEL：03-5846-9380　FAX：03-5846-9383　MAIL：kmj@katsumijapan.com　URL：https://www.katsumijapan.com/

詳しくはホームページをご覧ください