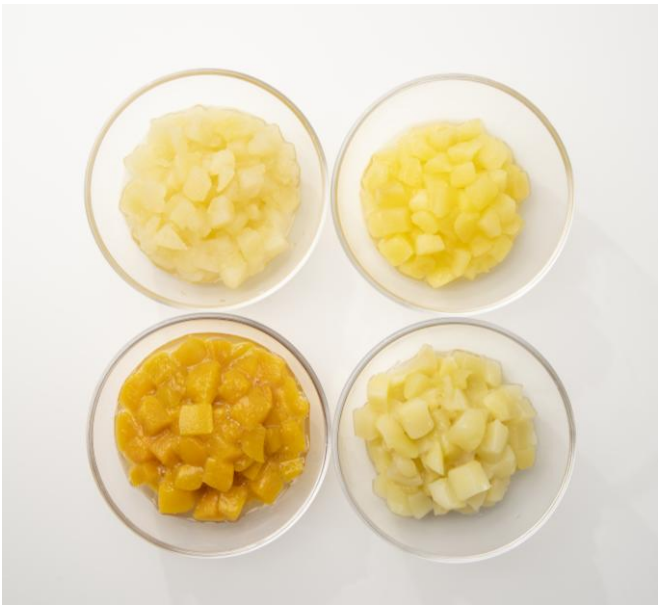
令和 8 年 7 月 27 日

【ニュースリリース】「冷凍フルーツのシロップ漬け 」発売のお知らせ

メディカル給食向けに特化し、安心・安全な食品を供給する株式会社勝美ジャパン（本社：東京都中央区）は、この度、新商品「冷凍フルーツのシロップ漬け」の販売を開始し、2026 年 8 月 3 日(月)より全国出荷いたします。本商品は、病院や介護施設での食事提供に最適な仕様となっております。

■ 新商品のポイント



① 果糖使用で口当たりすっきり

果糖を使用することで、すっきりとした

爽やかな口当たりを実現しました。

② 固形量 75%

一般的な缶詰の固形量が通常およそ 60%であるのに対し、本製品は固形量 75%となっています。

③ 人工甘味料・香料不使用で自然な風味

人工甘味料や香料を使用せず、フルーツ本来の

自然な風味をお楽しみいただけます。

④缶詰の開封・廃棄の手間なし

冷凍で袋に入っているため、

缶詰で発生する開封、廃棄の手間がありません。

■ 商品概要

商品名	フルーツのシロップ漬け
品目	りんご、洋なし、白桃、黄桃（ミックスではなくそれぞれの袋になります）
規格/入数	15×15 ㎜/500g×20
用途	ヨーグルト、ゼリー、フルーツケーキなど
特徴	果糖使用、固形量 75%、人工甘味料・香料不使用、缶詰の開封・廃棄の手間なし
使用方法	自然解凍
産地	中国

■ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社勝美ジャパン　担当者：関　信勝

所在地：〒103-0014 東京都中央区日本橋蛎殻町 1-38-9 宮前ビルディング 3 階

TEL：03-6810-8561　Email：n_seki@katsumijapan.com