

令和 8 年 5 月 20 日

「冷凍蒸鶏胸肉から揚げ」リニューアルのお知らせ

メディカル給食向けに特化し、独自技術で開発した冷凍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「冷凍蒸鶏胸肉から揚げ」のリニューアルを実施し、2026年6月1日より全国出荷を開始いたします。皮なしの胸肉を使用した、やわらか食感のメディカル給食向けのから揚げとなっております。

■ リニューアルのポイント

- **エネルギーアップ**：カロリーを 100g あたり [162] kcal に向上させました。
※従来品から約 7%アップ
- **減塩対応**：美味しさを保ちつつ、塩分相当量を 100g あたり [1.0] g に低減しました。
※従来品から約 23%ダウン
- **さらにやわらかく**：鶏肉の浸漬時間を調整し、従来品よりもさらにやわらかな食感を実現しました。



■ 商品概要

項目	内容
商品名	冷凍蒸鶏胸肉から揚げ
規格/入数	[500g/20 袋]
調理方法	凍ったまま 170℃の油で 4～5 分揚げてください
エネルギー	[162] kcal / 100g
塩分相当量	[1.0] g / 100g

■ 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（せき）

所在地：〒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 3 階

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