

「白身魚の切身」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「白身魚の切身」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。病院・介護施設給食向けに骨取り済みでやわらかな食感に仕上げています。原料として、煮付けや焼き魚などに使用いただけます。

■ リニューアルのポイント

- **たんぱく質アップ**：たんぱく質を100gあたり [13.5]gに向上しました。
※従来品から約60%アップ
- **エネルギーアップ**：カロリーを100gあたり [66]kcalに引き上げました。
※従来品から約70%アップ
- **減塩対応**：美味しさを損なわず、塩分相当量を100gあたり [0.7]gに抑えました。
※従来品から約22%ダウン
- **臭みを低減**：パンガシウス特有の臭みを減らしました。

■ 商品概要

商品画像	焼き魚として
	
商品名	白身魚の切身 60g
規格/入数	300g×16袋入り×2合
魚種	パンガシウス
調理方法	加熱してお召し上がりください
エネルギー	[66]kcal / 100g
たんぱく質	[13.5]g / 100g
塩分相当量	[0.7]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