



日本初！冷凍キャベツ千切の製造方法の特許が登録されました

メディカル給食向けに特化し、独自技術で開発した冷凍野菜を供給する株式会社勝美ジャパン（本社：東京都中央区、代表取締役社長：山崎裕康）が販売する、「日本初！冷凍キャベツ千切」の製造方法の特許が登録されましたことをお知らせいたします。

【特許概要】

- 特許番号：特許第 7690706 号
- 発明の名称：凍結前に加熱殺菌され、解凍後、無加熱摂取する、冷凍野菜の製造方法
- 登録日：2025年6月3日

ブランチング時に野菜の酵素の失活を行わないことで、食感の良い冷凍野菜を実現

冷凍野菜は、野菜をカットした後に、水またはスチームで加熱（ブランチング）することで野菜の酵素の失活、大腸菌・大腸菌群の殺菌を行います。

本発明は、ブランチングの際、野菜の酵素の失活を行わないことで、食感の良い、美味しい冷凍野菜を製造することができます。また、本発明は大腸菌群の死滅条件を満たすことを要件としており、これにより自然解凍で使用することができます。

メディカル給食の現場で、調理の手間を軽減することが可能に

メディカル給食（医療施設、介護・福祉施設等の入院患者や入所の方々に対する食事）、特に病院給食では、生鮮野菜のサラダは提供することができず、温野菜サラダしか提供することができません。そのため、調理現場ではカット・ボイル・冷却・温度計測の工程を経て、サラダとして提供しています。冷凍キャベツ千切は自然解凍で使用できるため、上記四工程を省略し、調理の手間を軽減することが可能となります。

また、同商品はインドネシアの熱帯地域の高原で収穫したキャベツを、収穫後すぐに本発明を用いた方法で製造することで、キャベツ本来のシャキシャキとした食感、美味しさが楽しめます。



■ 商品概要 ■

	商品名	冷凍キャベツ千切
	規格/入数	500g×20
	産地	インドネシア
	調理方法	自然解凍

■ 会社概要 ■

商号：株式会社勝美ジャパン 代表者：代表取締役社長 山崎裕康 URL：<https://www.katsumijapan.com/>

YouTube チャンネル：<https://www.youtube.com/channel/UCs9-sKE4n7Ur6K1cpFNUOBw>

取扱商品：冷凍蒸野菜、冷凍フルーツ、調理済冷凍食品等

勝美ジャパンは、「冷凍蒸野菜」をはじめ、メディカル給食調理現場の人手不足や作業効率化に貢献する商品開発に努めております。

■ 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) TEL：03-6810-8561

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