

おいしさ新発見



KATSU MI  
JAPAN

# 驚きの 冷凍大根

勝美ジャパン独自の技術で製造した

冷凍大根は冷凍変性がありません。

播種から冷凍までを二元管理、

pH調整や添加物も一切使用しません。

維管束を除去してブランチング、

または、スチームブランチングする事で、

自然の旨味と甘みをそのままに

今までにない画期的な安全で

おいしい冷凍大根をお届けします。

冷凍野菜の本当のおいしさを  
知っていますか？

# 冷凍水煮大根



煮物に  
**半月切** 1kg

L-M φ65×20mm×1/2  
M-M φ55×20mm×1/2  
MS-M φ45×20mm×1/2



おでんに最適！  
**輪切**

70mm φ70×33mm 1.1kg

厚切 φ57×36mm 1kg  
L-M φ65×20mm  
M-M φ55×20mm  
MS-M φ45×20mm



煮物等に便利なサイズ  
**乱切**

メディアカル+カット 1kg  
12g

メディアカル+カット スチバジ製法  
6g 500g  
3g



お弁当・小鉢に  
**银杏切** 1kg

メディアカル+カット  
L-M φ65×20mm×1/4  
MS-M φ45×20mm×1/4  
MS-M7mm φ45×7mm×1/4



お味噌汁の具に  
**千切** 1kg

メディアカル+カット  
3×3×40~50mm



サラダや炒め物に  
**スライス** 1kg

メディアカル+カット  
3×15×40~50mm



介護食、きざみ食向け  
**ダイス** 500g

メディアカル+カット スチバジ製法  
5×5×5mm



付け合わせに  
**大根おろし** 1kg

メディアカル+カット 500g  
ほそびき  
あらびき



生鮮を超える冷凍蒸野菜