

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 $\phi 65 \times 20\text{mm} \times 1/2$
M-M $\phi 55 \times 20\text{mm} \times 1/2$
MS-M $\phi 45 \times 20\text{mm} \times 1/2$



おでんに最適！
輪切

70mm $\phi 70 \times 33\text{mm}$ 1.1kg

厚切 $\phi 57 \times 36\text{mm}$ 1kg
L-M $\phi 65 \times 20\text{mm}$
M-M $\phi 55 \times 20\text{mm}$
MS-M $\phi 45 \times 20\text{mm}$



煮物等に便利なサイズ
乱切

メディカルカット 1kg
12g

メディカルカット スチバジ製法
6g 500g
3g



お弁当・小鉢に
银杏切 1kg

メディカルカット
L-M $\phi 65 \times 20\text{mm} \times 1/4$
MS-M $\phi 45 \times 20\text{mm} \times 1/4$
MS-M7mm $\phi 45 \times 7\text{mm} \times 1/4$



お味噌汁の具に
千切 1kg

メディカルカット
 $3 \times 3 \times 40 \sim 50\text{mm}$



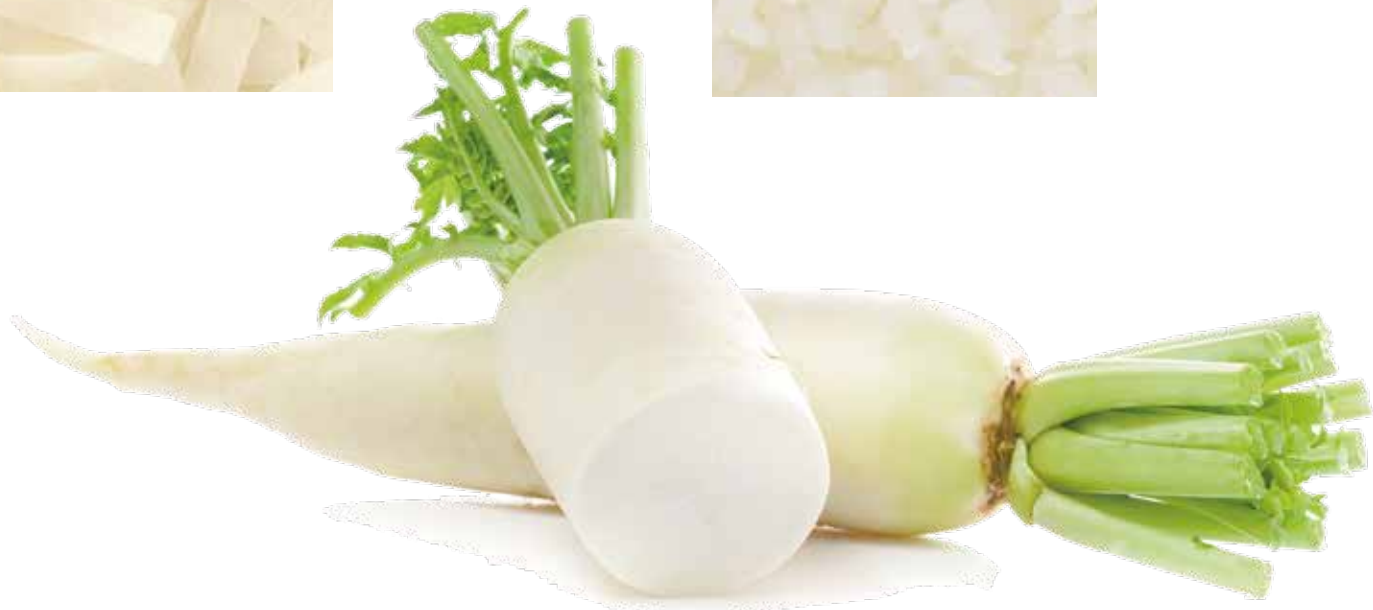
サラダや炒め物に
スライス 1kg

メディカルカット
 $3 \times 15 \times 40 \sim 50\text{mm}$



介護食、きざみ食向け
ダイス 500g

メディカルカット スチバジ製法
 $5 \times 5 \times 5\text{mm}$



生鮮を超える冷凍蒸野菜