

FROZEN VEGETABLES

栄養士さん・調理師さんを
冷凍野菜のチカラで支える。

株式会社 勝美ジャパン

〒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 3F
TEL: 03-6810-8561
FAX: 03-6810-8562

＼ 詳しくは HP まで ＼



www.katsumijapan.com

病院・高齢者施設の“食”をより良く。

冷凍蒸野菜の普及をめざして

低温スチームした野菜のメリット

- (1) 野菜が美味しくなります。
低温スチームの働きで野菜の臭みが取れ、旨味が増えます。
野菜の細胞にも影響し食感が良くなります。
- (2) 酸化を防ぎ栄養価を保持します。
野菜のたんぱく質や脂質、機能性成分の流出が少なく、栄養価が保持されます。
ほとんど空気の無い低温スチームの中で加熱されるため食材が酸化しません。
- (3) 鮮やかな色で保存性がアップします。

スチベジ製法

低温スチーム+急速冷凍＝「スチベジ製法」

「スチベジ製法」のメリット

- (1) 低温スチームで野菜に熱伝導が行われ、旨味と甘みを野菜の中に閉じ込めます。
- (2) 褐変や酸化は他の加熱方法と比べ極めて低く抑えられます。
- (3) 野菜のアクも低温スチームで除去することができます。
- (4) 低温スチームにより冷凍変性の少ない冷凍野菜を実現できます。
- (5) 低温スチームブランチングした野菜を急速冷凍することで旨味と甘みを長期間保存できます。
- (6) 低温スチームの温度と時間の調整で、調理目的にあった野菜の硬度と食感を実現します。
- (7) 冷凍蒸野菜は調理が簡便で、味が良く染み込みます。
- (8) 調理時間の短縮ができます。

急速冷凍した冷凍カット蒸野菜のメリット

- (1) 低温スチームしたカット野菜を急速冷凍することによって
栄養が損なわれません。
- (2) -18℃以下の冷凍保存中の冷凍蒸野菜の栄養価は長期間維持されます。

メディカル・カット

包丁も下処理もいらない「メディカルカット」

「メディカルカット」のメリット

- (1) 介護食や看護食の調理場で再度包丁を入れる必要がなく、
直接調理に使用でき、人件費のコストダウンと
調理時間の短縮ができます。
- (2) 原料野菜の栽培から生産までを一元管理しています。
- (3) 野菜の旬の時期に路地栽培の原料を加工いたします。
そのため品質が生鮮野菜と比べて均一です。

メディカルカット一覧表

呼 称	サイズ	重 量
常食	30mm	6g
一口	20mm	3g
荒きざみ	10mm	1g
きざみ	5mm	－
極きざみ	2mm	－
裏ごし	－	－



冷凍蒸大根 輪切			
サイズ (径)	厚さ	荷姿	
φ 70	33mm	1.1kg	
L-M φ 65	20mm	1kg	
M-M φ 55	20mm	1kg	
MS-M φ 45	20mm	1kg	



冷凍蒸大根 半月切				
サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿	
L-M φ 65	20mm	1/2	1kg	
M-M φ 55	20mm	1/2	1kg	
MS-M φ 45	20mm	1/2	1kg	
ハーフカット				
サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿	
φ 55	90mm	1/2	10kg	



冷凍蒸じゃがいも 乱切		
サイズ	荷姿	
12g	1kg	
千切		
サイズ	長さ	荷姿
4×4	30mm	500g



冷凍蒸じゃがいも ダイス		
サイズ	荷姿	
15mm	1kg	
10mm	1kg	



冷凍蒸なす 乱切		
サイズ	荷姿	
12g (皮付)	1kg	
12g (皮無)	1kg	
銀杏切		
厚さ	荷姿	
8mm	500g	



冷凍揚なす 乱切		
サイズ	荷姿	
12g	1kg	
6g	500g	



冷凍蒸玉ねぎ スライス		
サイズ	荷姿	
10×40～60mm 8×20mm	1kg 500g	
ダイス		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸チンゲン菜 カット		
サイズ	荷姿	
20×20mm	500g	
きざみ		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸大根 銀杏切			
サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿
L-M φ 65	20mm	1/4	1kg
MS-M φ 45	20mm	1/4	1kg
MS-M φ 45	7mm	1/4	1kg



冷凍水煮大根 スライス			
サイズ	長さ	荷姿	
3×15	40～50mm	1kg	
千切			
サイズ	長さ	荷姿	
3×3	40～50mm	1kg	



冷凍蒸やまいも 乱切		
サイズ	荷姿	
10g	500g	
ダイス / 千切		
サイズ	荷姿	
15mm	500g	
10×10×20mm	500g	



冷凍蒸さといも 乱切		
サイズ	荷姿	
6g	500g	



冷凍蒸なす ダイス (皮無)		
サイズ	荷姿	
10mm	500g	



冷凍蒸冬瓜 角切		
サイズ	荷姿	
25×20mm	500g	



冷凍蒸キャベツ カット		
サイズ	荷姿	
50×50mm 20×20mm	1kg 500g	
きざみ		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸もやし 根切り		
荷姿		
500g		



冷凍蒸大根 乱切		
サイズ	荷姿	
12g	1kg	
6g	500g	
3g	500g	



冷凍蒸大根 ダイス		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸さつまいも 乱切		
サイズ	重量	荷姿
SS	10～13g	1kg
SSS	7～9g	500g



冷凍蒸さつまいも ダイス		
サイズ	荷姿	
10mm	1kg	



冷凍蒸きぬさや ホール		
サイズ	荷姿	
50～70mm	500g	



冷凍蒸きゅうり スライス		
厚さ	荷姿	
3～4mm	500g	



冷凍葉ねぎ スライス		
厚さ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍長ねぎ 斜切		
厚さ	荷姿	
30～50mm	1kg	
スライス		
厚さ	荷姿	
7mm	1kg	



冷凍蒸大根菜 きざみ		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍大根おろし おろし		
サイズ	荷姿	
ほそびき	500g 1kg	
あらびき	500g 1kg	



冷凍蒸うまい菜 カット		
サイズ	荷姿	
20mm	500g	



冷凍蒸春菊 カット		
サイズ	荷姿	
20mm	500g	



冷凍蒸ブロッコリー カット			
サイズ	花芽	荷姿	
ミニ	20～30mm	500g	



冷凍蒸カリフラワー カット			
サイズ	花芽	荷姿	
ミニ	20～30mm	500g	



冷凍蒸しいたけ スライス		
厚さ	荷姿	
3mm	500g	



冷凍えのき カット		
サイズ	荷姿	
25mm	500g	



冷凍蒸かぶ くし切			
サイズ	重量	荷姿	
1/2	10g	500g	
スライス			
厚さ	荷姿		
7mm	500g		



冷凍蒸かぼちゃ 角切 (皮付)			
サイズ	重量	荷姿	
M	20～25g	1kg	
S	15～20g	500g	
SS	8～13g	500g	



冷凍蒸人参 乱切		
サイズ	荷姿	
6g	500g	
3g	500g	
ダイス		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸人参 千切			
サイズ	長さ	荷姿	
3×3	40～50mm	1kg	
スライス			
サイズ	長さ	荷姿	
3×15	20～30mm	500g	



冷凍蒸白菜 カット		
サイズ	荷姿	
50×50mm 20×20mm	1kg 500g	
きざみ		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸小松菜 カット		
サイズ	荷姿	
20×20mm	500g	
きざみ		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸赤パプリカ 角切		
サイズ	荷姿	
6g	500g	



冷凍蒸いんげん 直切		
長さ	荷姿	
25mm	500g	



冷凍蒸かぼちゃ 角切 (皮無)			
サイズ	重量	荷姿	
S	15～20g	500g	



冷凍蒸かぼちゃ ダイス (皮無)		
サイズ	荷姿	
10mm	500g	



冷凍蒸ごぼう 乱切		
サイズ	荷姿	
3g	500g	



冷凍蒸ごぼう 笹がき		
長さ	荷姿	
20～30mm	500g	



冷凍蒸アスパラ 斜切		
長さ	荷姿	
25mm	500g	



冷凍蒸ほうれん草 カット		
サイズ	荷姿	
20×20mm	500g	
きざみ		
サイズ	荷姿	
5mm	500g	



冷凍蒸菜の花 カット		
サイズ	荷姿	
20×20mm	500g	



冷凍蒸れんこん カット		
サイズ	荷姿	
3g 3mm	500g 500g	
乱切		
サイズ	荷姿	
3g	500g	

 スチージ製法 → スチームブランチング製法

 メディカルカット → メディカル用カットサイズ