



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 3 階
TEL: 03-6810-8561
FAX: 03-6810-8562

＼ 詳しくは HP まで ＼



www.katsumijapan.com



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。

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	6 g
一口	20mm	3 g
荒きざみ	10mm	1 g
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	
L-M 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



冷凍蒸なす		
乱切		
サイズ	荷姿	
12g	1kg	
6g	500g	



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



冷凍蒸大根		
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



冷凍蒸揚げじゃがいも	
20mm カット	
サイズ	荷姿
20×20×20mm	1kg
スチームフライ ポテト	
サイズ	荷姿
9×9×50-70mm	500g



冷凍蒸れんこん	
カット	
サイズ	荷姿
3g	500g
3mm	500g

乱切	
サイズ	荷姿
3g	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	



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



冷凍蒸やまいも	
乱切	
サイズ	荷姿
10g	500g
ダイス/スティック	
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	
3～4 mm	500g	



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



冷凍蒸もやし		
根切り		
荷姿		
500g		



冷凍蒸大根葉		
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	



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



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



冷凍蒸しいたけ		
スライス		
厚さ	荷姿	
3mm	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



冷凍蒸かぶ	
乱切	
重量	荷姿
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	20～30 mm	500g



冷凍蒸白菜	
カット	
サイズ	荷姿
50×50mm	1kg
20×20mm	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	



冷凍えのき		
カット		
サイズ	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