



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) 野菜の旬の時期に露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	—	—

おいしさ新発見
勝美ジャパン

株式会社 勝美ジャパン

〒103-0014
東京都中央区日本橋蛎殻町 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。

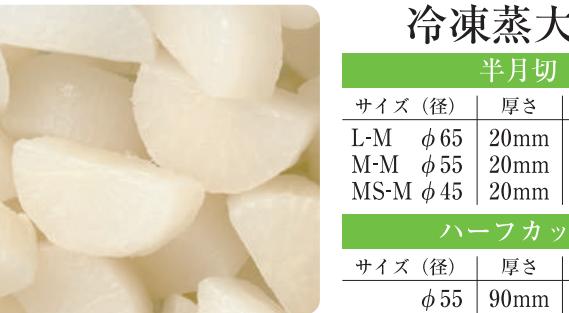


病院・高齢者施設の“食”をより良く。



冷凍蒸大根
輪切

サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿
φ 70	33mm	1/2	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



冷凍蒸じゃがいも
乱切

サイズ	荷姿
10g	1kg
12g	1kg



冷凍蒸じゃがいも
千切

サイズ	長さ	荷姿
4×4	30mm	500g



冷凍蒸じゃがいも
ハーフカット

サイズ (径)	厚さ	カット	荷姿
φ 55	90mm	1/2	10kg



冷凍蒸なす
乱切

サイズ	荷姿
12g (皮付)	1kg
12g (皮無)	1kg



冷凍蒸なす
銀杏切

厚さ	荷姿
8mm	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



冷凍蒸揚じゃがいも
千切

サイズ	長さ	荷姿
3×3	40~50mm	1kg



冷凍蒸れんこん
20mm カット

サイズ	荷姿
20×20×20mm	1kg



冷凍蒸なす
乱切

サイズ	荷姿
3g	500g



冷凍蒸冬瓜
カット

サイズ	荷姿
25×20mm	500g



冷凍蒸玉ねぎ
角切

サイズ	荷姿
10×40~60mm	1kg
8×20mm	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



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



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
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
乱切

サイズ	荷姿
10 mm	1kg



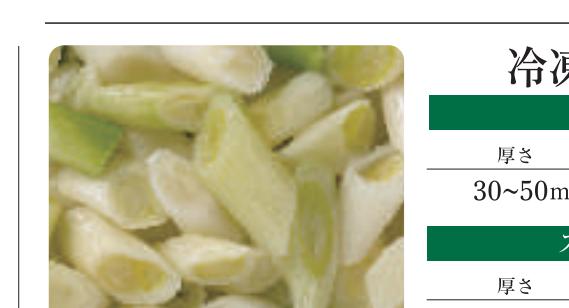
冷凍蒸ブロッコリー
ダイス

サイズ	荷姿
ミニ	500g



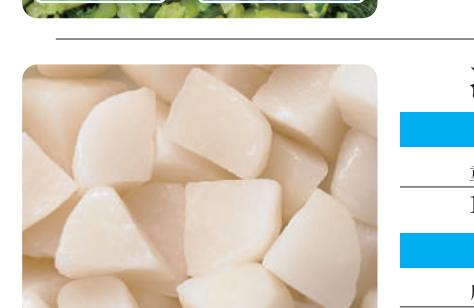
冷凍蒸カリフラワー
カット

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	50g



冷凍蒸かぶ
乱切

重量	荷姿
10g	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



冷凍蒸人参
乱切

サイズ	荷姿
5mm	500g



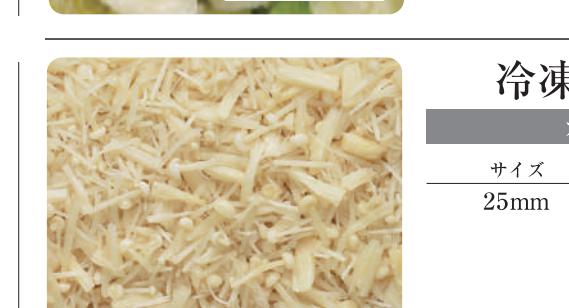
冷凍蒸白菜
千切

サイズ	長さ	荷姿
3×3	40~50mm	1kg



冷凍蒸小松菜
カット

サイズ	長さ	荷姿
20×50mm	1kg	
20×20mm	500g	



冷凍蒸赤パプリカ
角切

サイズ	荷姿
6g	50g



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
乱切

サイズ	荷姿
10 mm	500g



冷凍蒸ごぼう
乱切

サイズ	荷姿
3g	500g



冷凍蒸ごぼう
乱切

サイズ	荷姿
3g	500g



冷凍蒸アスパラ
乱切

サイズ	長さ	荷姿
20~30mm	500g	



冷凍蒸ほうれん草
斜切

サイズ	長さ	荷姿
25mm	500g	



冷凍蒸えののき
カット

サイズ	荷姿
25 mm	500g