

# 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 3 階  
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	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
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

ハーブカット

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
10g	1kg
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	20～30mm	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	20～30mm	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



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



冷凍蒸いんげん

直切

長さ	荷姿
25mm	500g