

株式会社 勝美ジャパン

〒103-0004

東京都中央区東日本橋2丁目16番7号

ANNI 東日本橋ビル7F

TEL: 03-5846-9380

FAX: 03-5846-9383

Email: kmj@katsumijapan.com

＼ 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	－	－



冷凍水煮大根 輪切		
サイズ (径)	厚さ	荷姿
φ 70	33mm	1.1kg
厚切 φ 57	36mm	1kg
L-M φ 65	20mm	1kg
M-M φ 55	20mm	1kg
MS-M φ 45	20mm	1kg



冷凍水煮大根 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

冷凍水煮大根 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

冷凍蒸じゃがいも ポテトカップ			
長さ	幅	厚さ	荷姿
85～95mm	50～60mm	20mm	1kg



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



冷凍水煮大根 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

冷凍水煮大根 千切		
サイズ	厚さ	荷姿
3×3	40～50mm	1kg



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
3g	500g

冷凍さといも 丸		
サイズ	重量	荷姿
M	21～27g	1kg



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



冷凍蒸れんこん 銀杏切	
サイズ	荷姿
3g	500g
3mm	500g

冷凍蒸れんこん 乱切	
サイズ	荷姿
3g	500g



冷凍蒸大根葉 きざみ	
サイズ	荷姿
5mm	500g



冷凍蒸かぶ くし切		
サイズ	重量	荷姿
1/2	10g	500g

冷凍蒸かぶ スライス	
厚さ	荷姿
7mm	500g



冷凍蒸うまい菜 カット	
サイズ	荷姿
20mm	500g



冷凍蒸しろ菜 カット	
サイズ	荷姿
20mm	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



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



冷凍蒸人参 乱切	
サイズ	荷姿
12g	1kg
6g	500g
3g	500g

冷凍蒸人参 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

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



冷凍蒸かぼちゃ ダイス(皮無)	
サイズ	荷姿
10mm	500g



冷凍味付かぼちゃ 角切(皮付)		
サイズ	重量	荷姿
M	20～25g	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

冷凍蒸ごぼう 千切		
サイズ	長さ	荷姿
3×3	20～30mm	500g



冷凍蒸なす	
乱切	
サイズ	荷姿
12g	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	
煮びたし用		
サイズ	長さ	荷姿
S	12～14cm	1kg



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



冷凍蒸スイートコーン		
ハーフカット		
サイズ	長さ	荷姿
L	30mm	1kg
M	30mm	3kg



冷凍蒸長ねぎ		
斜切		スチベジ製法
サイズ	長さ	荷姿
M	40～50mm	1kg
S	30～40mm	1kg
スライス		メディカル+カット
厚さ	荷姿	
7mm	1kg	



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	



冷凍蒸きぬさや	
ホール	
サイズ	荷姿
50～70mm	500g



冷凍蒸スナップエンドウ	
ホール	
サイズ	荷姿
50～70mm	500g



冷凍蒸冬瓜	
角切	
サイズ	荷姿
25×20mm	500g



冷凍蒸ピーマン		
ダイス		
色	サイズ	荷姿
緑	10mm	500g
赤	10mm	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



冷凍蒸えのき	
カット	
サイズ	荷姿
25mm	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



味付しいたけ(チルド)	
スライス	
サイズ	荷姿
5×20mm	200g



冷凍蒸いんげん	
直切	
長さ	荷姿
20mm	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



冷凍蒸春菊	
カット	
サイズ	荷姿
20mm	500g