



大根の風味をそのまま残した インドネシア産「冷凍大根おろし」を新発売 2022年10月全国出荷開始



冷凍食品メーカーの(株)勝美ジャパン（本社:東京都中央区）は、この度「冷凍大根おろし」を2022年10月3日（月）より全国出荷を開始します。本製品はインドネシア産の高原大根を使用しています。収穫した原料をその日の内に加工するため、大根の風味がしっかり感じられます。細かめにおろした細びきタイプと、粗めにおろした粗びきタイプの2種展開です。

特徴①インドネシア産 本製品はインドネシアの高原地帯で栽培している大根を使用しています。年間通して冷涼な気候のため、一年中大根の栽培が可能です。そのため時期による品質のブレが少ないです。

特徴②新鮮な状態で加工 原料の畑と加工工場が近いため、収穫したその日のうちに製造することが可能です。新鮮な大根を使用するため、風味が損なわれません。

特徴③2種展開 口当たりなめらかな細びき（商品名：ほそびき）と、シャキシャキ食べ応えのある粗びき（商品名：あらびき）の2種展開です。異なる食感の大根おろしを料理に合わせて使い分けることが可能です。

製品名	大根おろし（ほそびき）	大根おろし（ほそびき）	大根おろし（あらびき）	大根おろし（あらびき）
産地	インドネシア	インドネシア	インドネシア	インドネシア
荷姿	500g×20	1kg×10	500g×20	1kg×10

■調理方法■

冷蔵庫内解凍、または自然解凍でお召し上がりください。

■調理例■



冷しゃぶ



厚揚げおろし



なめたけのおろし和え



和風おろしハンバーグ

■会社概要■

商号：株式会社勝美ジャパン 代表者：代表取締役会長 山崎裕康 URL：<https://www.katsumijapan.com/>

YouTubeチャンネル：<https://www.youtube.com/channel/UCs9-sKE4n7Ur6K1cpFNUOBw>

取扱商品：冷凍蒸野菜、冷凍フルーツ、調理済冷凍食品等

勝美ジャパンは、「冷凍蒸野菜」をはじめ、メディカル給食調理現場の人手不足や作業効率化に貢献する商品開発に努めております。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社勝美ジャパン 担当者：中原(なかはら) TEL：03-5846-9380 Email：m_nakahara@katsumijapan.com

所在地：〒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