



義歯でも食べやすい、粒なしクリーミーなごま和え
「冷凍なめらか練りごま和え」を新発売 2022年5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、「冷凍なめらか練りごま和え」を2022年5月9日（月）より全国出荷を開始します。本製品は練りごまを使用した、自然解凍でお召し上がりいただけるごま和えです。病院・高齢者施設の給食向けに考案し、どなたでも食べやすいようなめらかに仕上げました。また、ごま和えに練りごまを使うのは和食料理の手法であり、本製品も和食店で提供されるような本格的な味わいを実現しました。

特徴①義歯でも食べやすい 義歯を使用している方には、すりごまでも歯に挟まるため食べづらいとされています。本製品は練りごまのみを使用しているため、粒が一切なく義歯に挟まる心配がございません。どなたでも食べやすい仕様になっております。

特徴②減塩 本製品は塩分量をおさえた減塩対応となっております。減塩の食品はそうでないものと比べると味が物足りなく思われがちですが、白ごまと黒ごま2種類の練りごまをブレンドすることで減塩でもしっかりとした味と香りを実現しました。

特徴③アレンジ自在 本製品に他の具材を混ぜて、アレンジすることが可能です。濃厚な練りごまを使用しているため、他の具材を加えても味がぼやけず美味しくいただけます。

「なめらか練りごま和え紹介動画」はコチラ →



| 製品名 | 冷凍なめらか練りごま和え ほうれん草 | 冷凍なめらか練りごま和え 菜の花 | 冷凍なめらか練りごま和え 春菊 | 冷凍なめらか練りごま和え いんげん |
|-----|-----------------------|---------------------|--------------------|----------------------|
| 規格 | 20×20mm | 20×20mm | 20mm | 20mm |
| 荷姿 | 500g×20 | 500g×20 | 500g×20 | 500g×20 |

■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。

■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