

メディカル冷凍野菜なら
勝美ジャパン

人手不足を解消したい管理栄養士の方へ

調理員雇用が困難な時代に 時短・効率化で課題解決を実現！

- ✓ 効率化の理由
- ✓ 実例でみる手間と時間の比較
- ✓ 導入事例



あなたの現場、こんな状況になっていませんか？

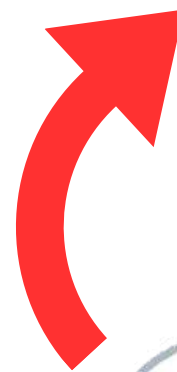
現場
慢性的な人手不足
雰囲気悪化



栄養士・調理師さん
子供が熱を出しても
休めない💧



悪循環



経営者・責任者
人を増やしたいけど
予算がない



栄養士・調理師さん
無理して出勤
労働時間超過





人手が足りないけど、増やせない

それなら！

時間短縮と**作業効率**を見直すことで
現場の負担を軽減することができます！

勝美ジャパンは、
多くの施設様の問題解決をさせていただきました。



実例で見る 手間と時間 の比較

突然ですが質問です。

この給食（240人分）を作るのに、
手間と時間はどれだけのと思いますか？
生鮮野菜と蒸冷凍野菜で検証しました。



250人分の給食を 作業2人で作った場合

※弊社の野菜を導入している施設の実例



生鮮野菜を使用



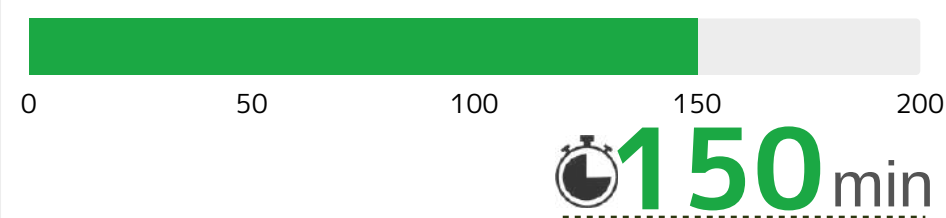
メディカル冷凍野菜なら
勝美ジャパン

茹でブロッコリー



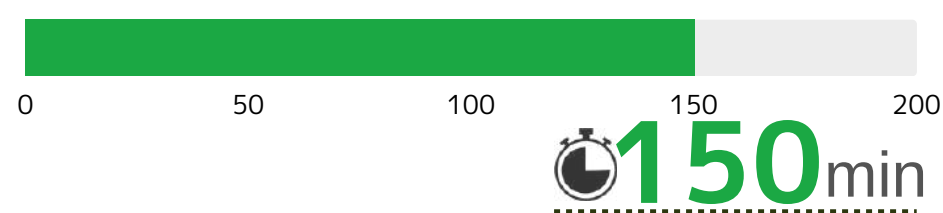
1. ブロッコリーを一口サイズよりも小さめに切る
2. スチームコンベクションで10分加熱する

具入り玉子焼き



1. 人参、しいたけ、きぬさやを千切りにする。
2. 卵と①、調味料、鶏ひき肉をしっかり混ぜたら型に流し入れる
3. オーブンで30分焼いて切り分ける

帆立の炊き込みご飯



1. 人参、油揚げを細切りにする。牛蒡は笹がきにする
2. 炊飯窯にといだ米と水をいれて混ぜる。
3. 調味料、①、ほぐした帆立の水煮（汁ごと）を入れて炊飯する
4. 炊き上がったら茹でて刻んだ春菊を上にならす。



白菜と豆腐の味噌汁



1. 豆腐、油揚げ、白菜を食べやすい大きさに切る
2. 白菜をスチームコンベクションで20分加熱する
3. お椀に豆腐と油揚げと②を入れていく
4. 味噌汁サーバーで味噌汁を注ぎ入れる

かぼちゃの煮物



1. かぼちゃはわたを取り一口サイズに切る
2. かぼちゃに出汁と調味料を入れて弱火で40分煮る
3. うつわに盛り付け、あずき餡を乗せる

250人分の給食を
作業2人で作った場合

※弊社の野菜を導入している施設の実例

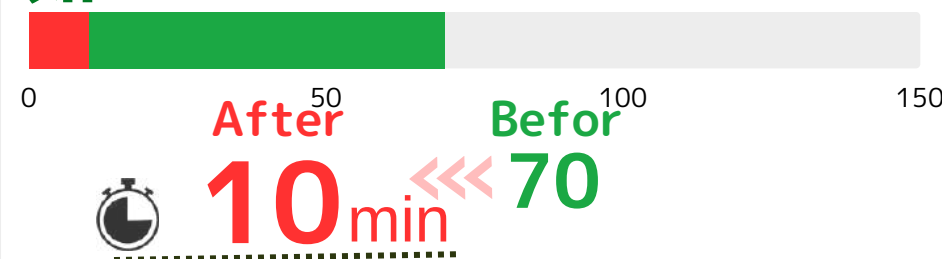


勝美ジャパンの冷凍野菜を使用



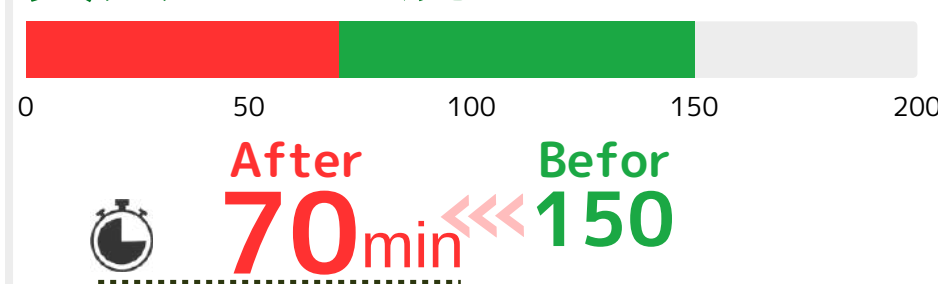
メディカル冷凍野菜なら
勝美ジャパン

茹でブロッコリー



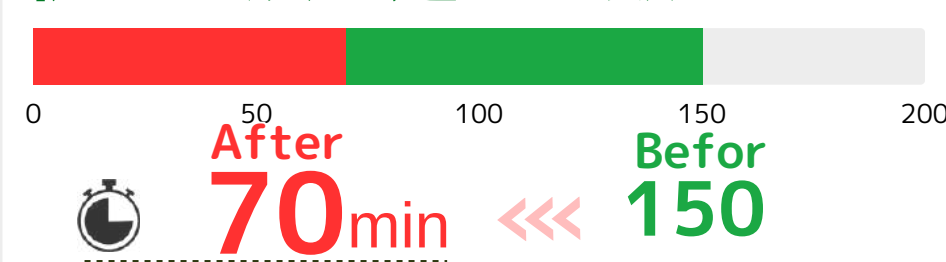
蒸ブロッコリーをスチーム
コンベクションで10分加熱
する

具入り玉子焼き



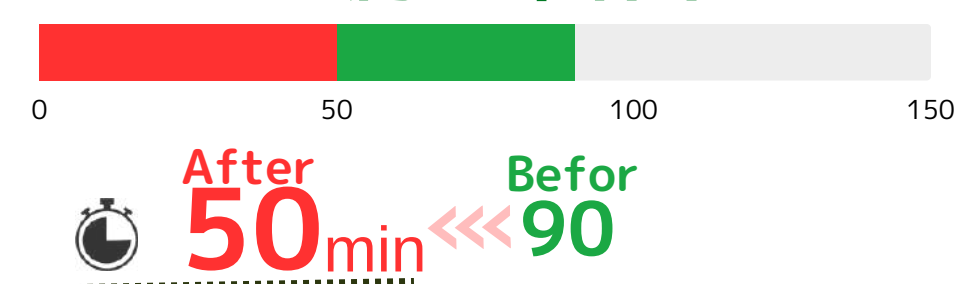
- 1.卵と**蒸人参千切**、**蒸しいたけ**、刻んだ**蒸きぬさや**、調味料、鶏ひき肉をしっかり混ぜたら型に流し入れる
- 2.オーブンで30分焼いて切り分ける

帆立の炊き込みご飯



- 1.油揚げを細切りにする。
- 2.炊飯窯にといだ米と水をいれて混ぜる
- 3.調味料、**蒸人参千切**、**蒸牛蒡笹がき**、ほぐした帆立の水煮（汁ごと）を入れて炊飯する
- 4.炊き上がったら**蒸春菊(自然解凍)**を上にならす

白菜と豆腐の味噌汁



- 1.豆腐、油揚げを食べやすい大きさに切る
- 2.お椀に豆腐と油揚げと解凍した**蒸白菜**を入れていく
- 3.味噌汁サーバーで味噌汁を注ぎ入れる

かぼちゃの煮物



- 1.鍋に**蒸かぼちゃ**と出汁と調味料を入れ弱火で20分煮る
- 2.うつわに盛り付け、あずき餡を乗せる



250人分の給食を
作業2人で作った場合

※弊社の野菜を導入している施設の実例



勝美ジャパンの冷凍野菜を使用



メディカル冷凍野菜なら
勝美ジャパン

茹でブロッコリー



After 10min <<< Befor 70

蒸ブロッコリーをスチーム
コンベクションで10分加熱
する

作業時間
85%
ダウン



具入り玉子焼き



After 70min <<< Befor 150

- 1.卵と蒸人参千切、蒸しいたけ、刻んだ蒸きぬさや、調味料、鶏ひき肉をしっかりと混ぜたら型に流し入れる
- 2.オーブンで30分焼いて切り分ける

作業時間
80分
短縮

帆立の炊き込みご飯



After 70min <<< Befor 150

- 1.油揚げを細切りにする。
- 2.炊飯窯にといだ米と水をいれて混ぜる
- 3.調味料、蒸人参千切、蒸牛蒡笹がき、ほぐした帆立の水煮（汁ごと）を入れて炊飯する
- 4.炊き上がったら蒸春菊(自然解凍)を上にならす

作業時間
80分
短縮

白菜と豆腐の味噌汁



After 50min <<< Befor 90

作業時間
45%
ダウン

- 1.豆腐、油揚げを食べやすい大きさに切る
- 2.お椀に豆腐と油揚げと解凍した蒸白菜を入れていく
- 3.味噌汁サーバーで味噌汁を注ぎ入れる

かぼちゃの煮物



After 30min <<< Befor 100

作業時間
70分
短縮

- 1.鍋に蒸かぼちゃと出汁と調味料を入れ弱火で20分煮る
- 2.うつわに盛り付け、あずき餡を乗せる

今回使った蒸冷凍野菜

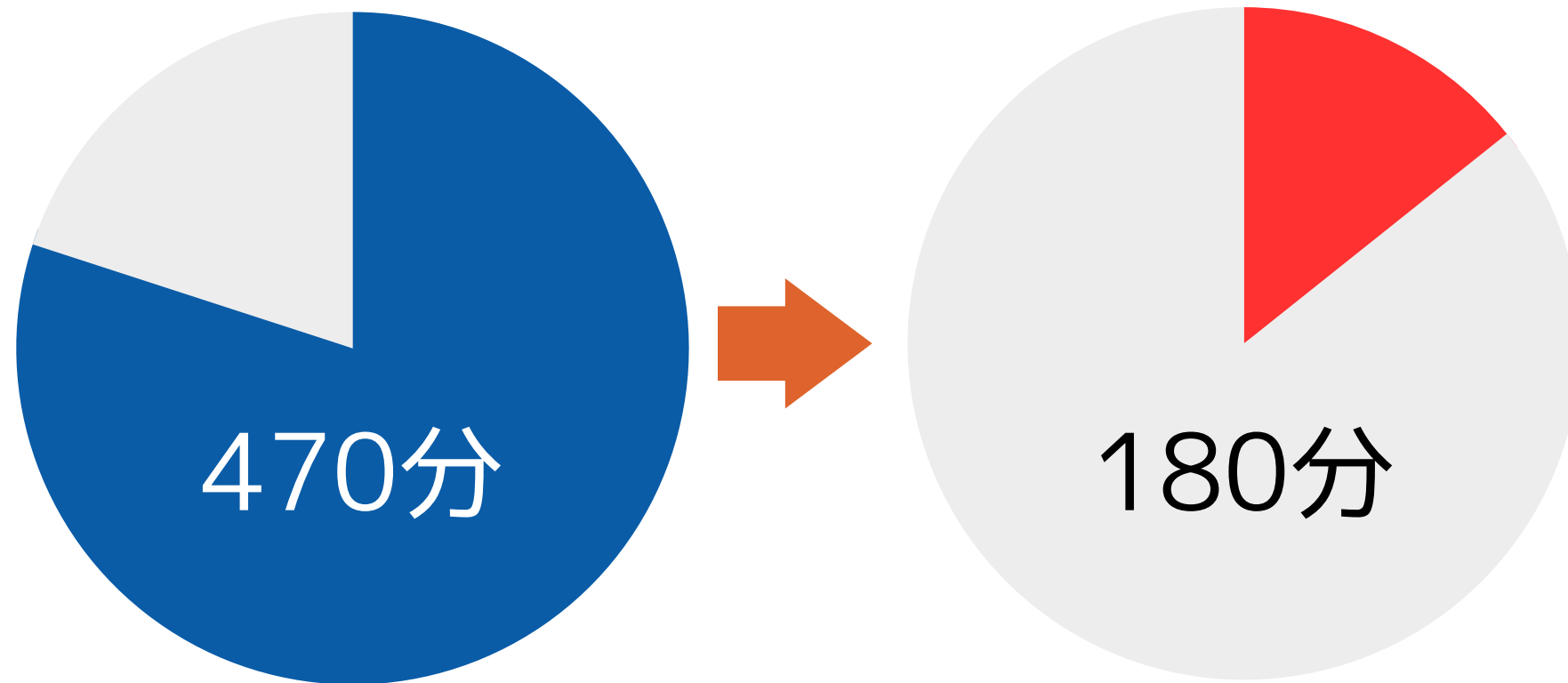


メディカル冷凍野菜なら **勝美ジャパン**

調理員雇用がますます困難な時代に、課題解決を実現

弊社の冷凍野菜を採用したパッケージの導入で
人手不足問題解消

施設モデル<特別養護老人ホーム>入居者 250名



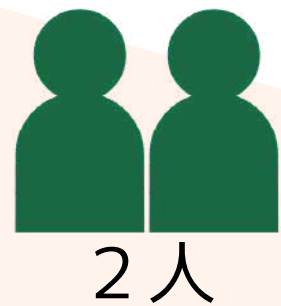
1食あたりの調理時間（昼食）が**83%**カット！

調理員雇用がますます困難な時代に、課題解決を実現

弊社の冷凍野菜の導入で

2人で3時間かかっていた**仕込みがゼロ**に！

施設モデル＜特別養護老人ホーム＞入居者 250名



仕込み時間
× **180分**

360分

仕込み時間

0

分

お客様の声事例



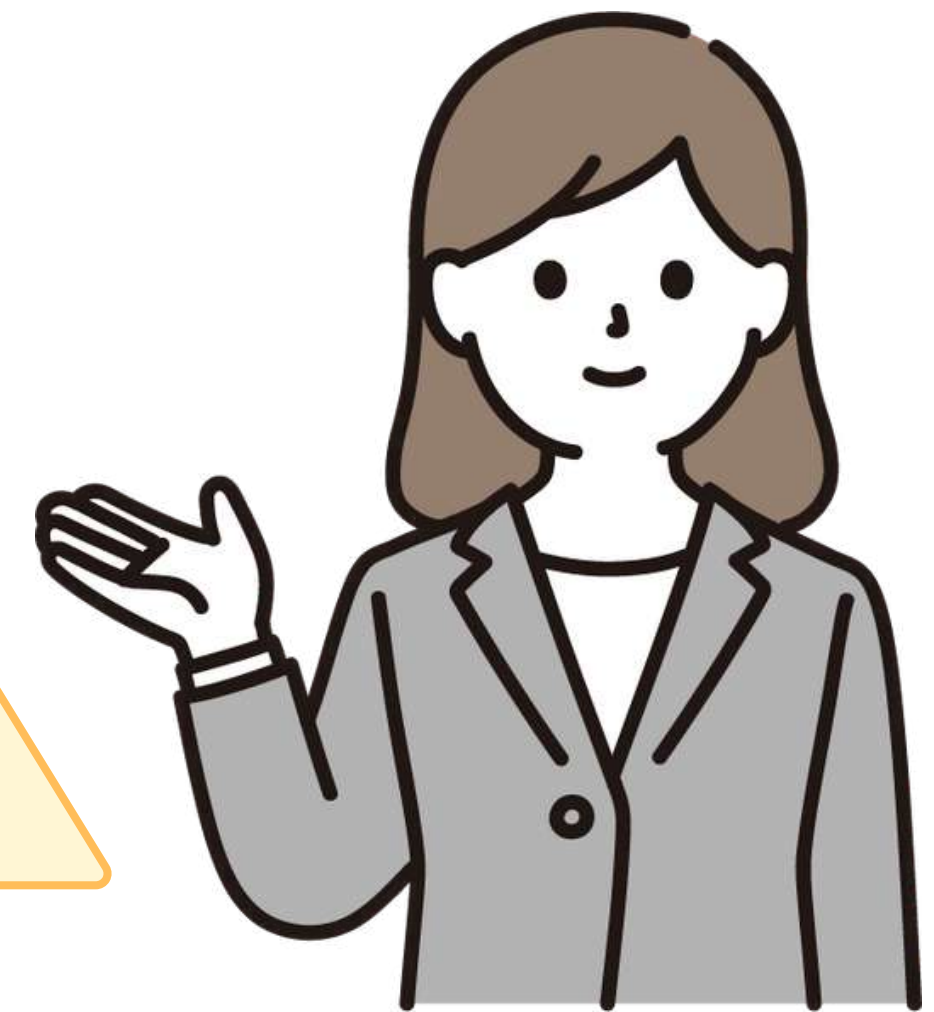
自然解凍野菜の導入により、朝食の作業時間が激減！

受託給食施設 | 管理栄養士T様

朝食の作業時間が激減して、出勤時間に余裕が生まれました。

朝食の準備は朝5時半出勤ですごく大変でした。
生鮮野菜から勝美の蒸冷凍野菜に変えたことで
下処理時間が大幅に減り、朝の時間に余裕ができました。

バタバタしていた朝に余裕が生まれたことで、職場の雰囲気
良くなり仕事が丁寧になりました。従来より美味しい食事を
提供できるようになりました。



お客様の声事例

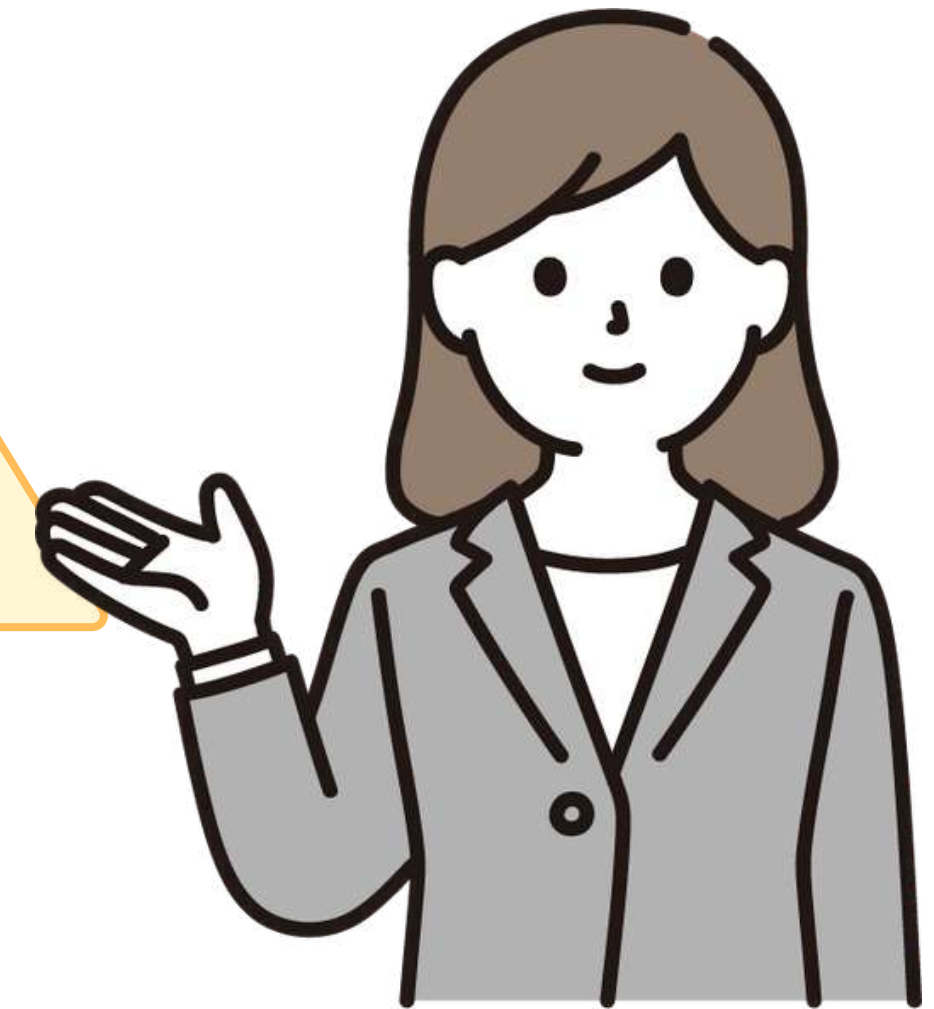


下茹で不要になって、50分も時間短縮した！

東京都内セントラルキッチン | 開発担当F様

下茹でなしでも柔らかい

従来使っていた冷凍野菜は根菜類が特に硬く、使用する際は下茹で作業だけで30分~50分ほどかかっていましたが、勝美ジャパンさんの根菜類は下茹でしなくても柔らかくなります。



勝美ジャパンからのコメント

味はもちろん、原料や収穫時期にもこだわっています

メディカル冷凍野菜なら **勝美ジャパン**

お客様の声事例



人手不足が解消され、水道光熱費も軽減！

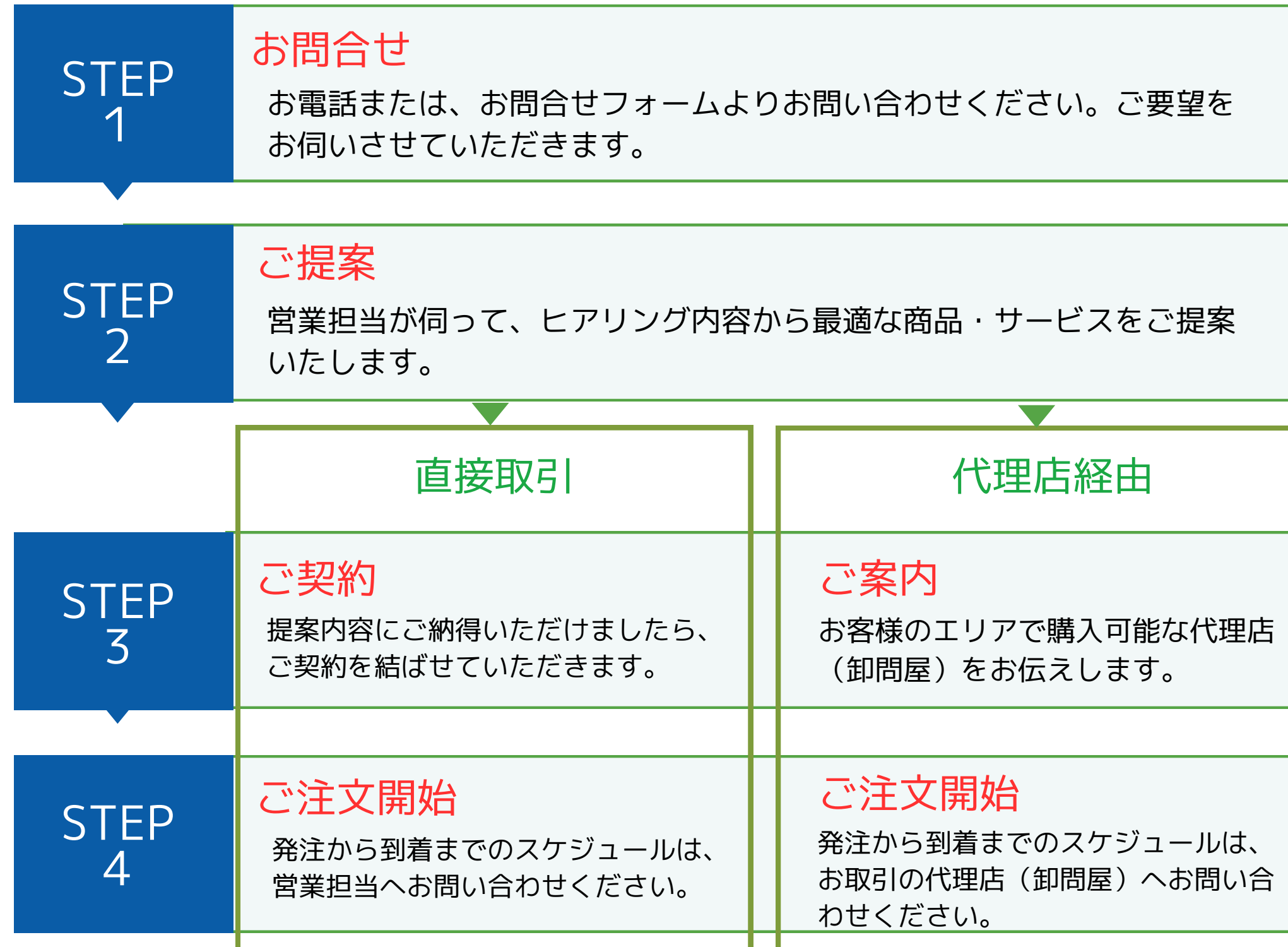
神奈川県内特別養護老人ホーム | 管理栄養士M様

人で不足が解消されました！

生鮮野菜から勝美さんの冷凍野菜に
切り替えてからは調理時間が短縮されました。
それにより人手不足が解消され、水道光熱費も軽減されました。



お取引開始までの流れ



問い合わせ先

TEL:03-6810-8561

お問合せフォーム



<https://www.katsumijapan.com/contact/>

よくある質問



Q1. サンプルを試すことはできますか？

A1. はい、弊社の商品を検討されている業者様へサンプルをお渡ししております。
お電話またはホームページのお問合せフォームからお問い合わせください。

Q2. 問屋さんから仕入れることは可能ですか？

A2. お客様のエリアで購入可能な代理店（卸）をお伝えします。
もしお近くのエリアで取引がなければ、取引のある卸を紹介いただき、弊社
からコンタクト取ることも可能です。
先方によっては、契約が不可な場合がございます。

Q3. 直接取引することは可能ですか？

A3. はい、可能です。
ただし、1回のご注文につき10ケース（100kg）以上の配送（品目混載可）と
なりますので、ご理解ください。

Q4. 賞味期限はどれくらいありますか？

A4. 商品によって異なりますが、-18℃以下で製造日より2～3年となります。

Q5. 自然解凍で食べられますか？

A5. はい。パッケージに「自然解凍OK」と記載がある商品は、食べられます。

Q6. 産地はどこですか？

A6. 商品によって異なりますが、インドネシア・インド・中国・トルコ・エジプ
ト等です。

Q7. 残留農薬は大丈夫ですか？

A7. はい、大丈夫です。
弊社では、現地と日本国内の二段階で農薬検査を行ない、安全性を確認して
おります。ご要望がありましたら、検査結果をご提出できます。



SINCE 2003

メディカル冷凍野菜なら
勝美ジャパン