

おいしさと栄養を
まるっと、
ぐっと詰め込んだ



そのまんま スチーム野菜



スチーム野菜の メリット



食品内の水分が沸騰しない100度以下の低温スチームを利用し、加工温度、時間をコントロールする独自の技術で、新しい食材価値を生み出します。

素 材をそのまま生かす

沸騰させていないので食材が本来持っている栄養素を壊すことなく、美味しさや機能性を引き出しています。



手 間いらず

旬の野菜や果物の収穫してすぐに皮をむきカットして、ソフトスチーム加工を行います。その後真空パックに入れて急速冷凍しているので、すぐに調理できる状態でお手元に届きます。

そのため調理時間が短縮できます。



エ コ&ヘルシー

すでに食べやすい大きさにカットされているので野菜くずが出ません。自然のままの素材であり、荷崩れせず、食感が楽しめるほど柔らかくなっていることから離乳食や介護食用にも注目されています。



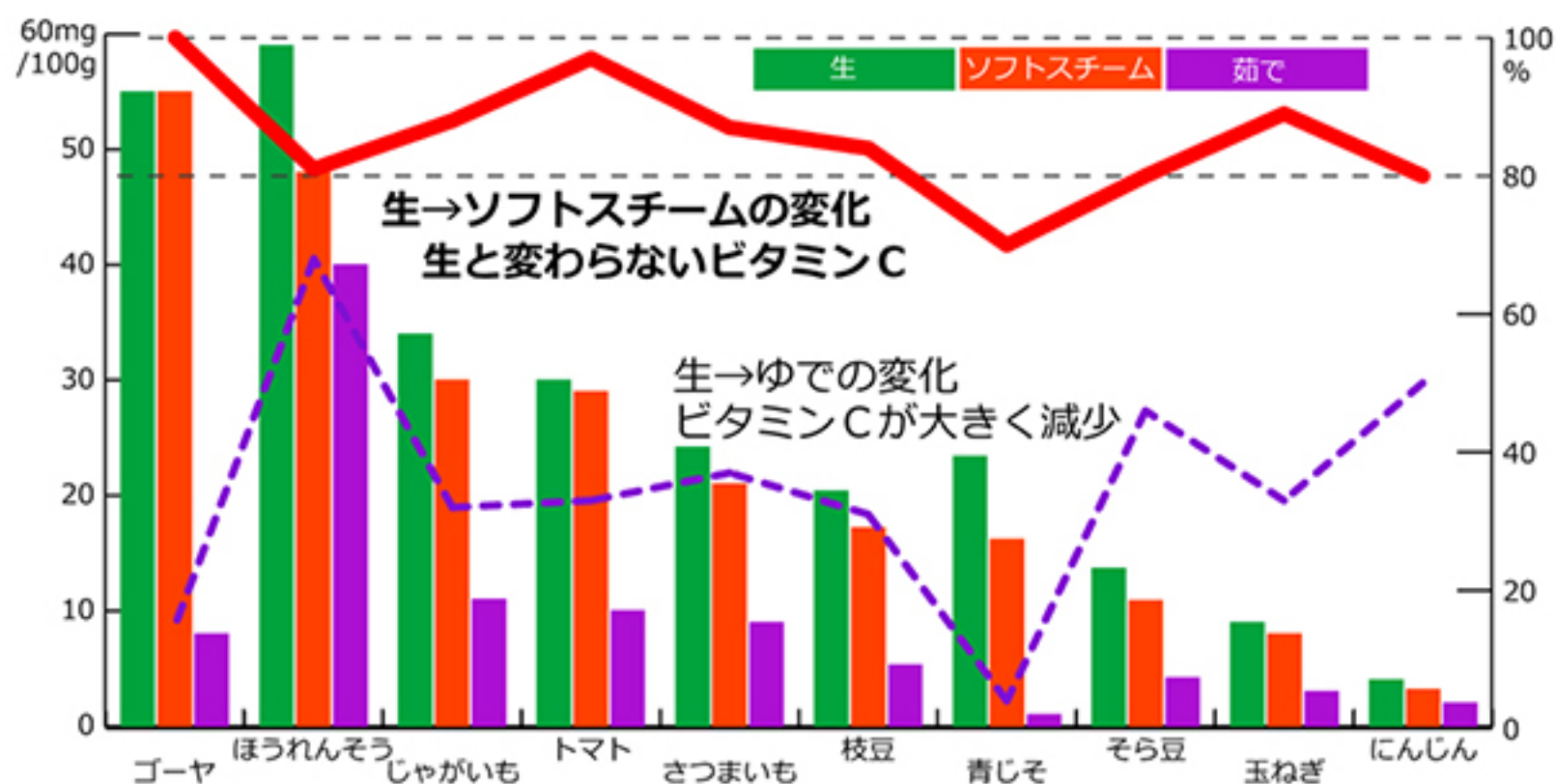
スチーム野菜の 栄養価



ビタミンC (株)T.M.L調べ

ビタミンCは、体の細胞と細胞の間を結ぶコラーゲンというたんぱく質をつくるのに不可欠です。これより皮ふや粘膜の健康維持に役立ちます。また、病気などいろいろなストレスへの抵抗力を強めたり、鉄の吸収を良くしたりします。

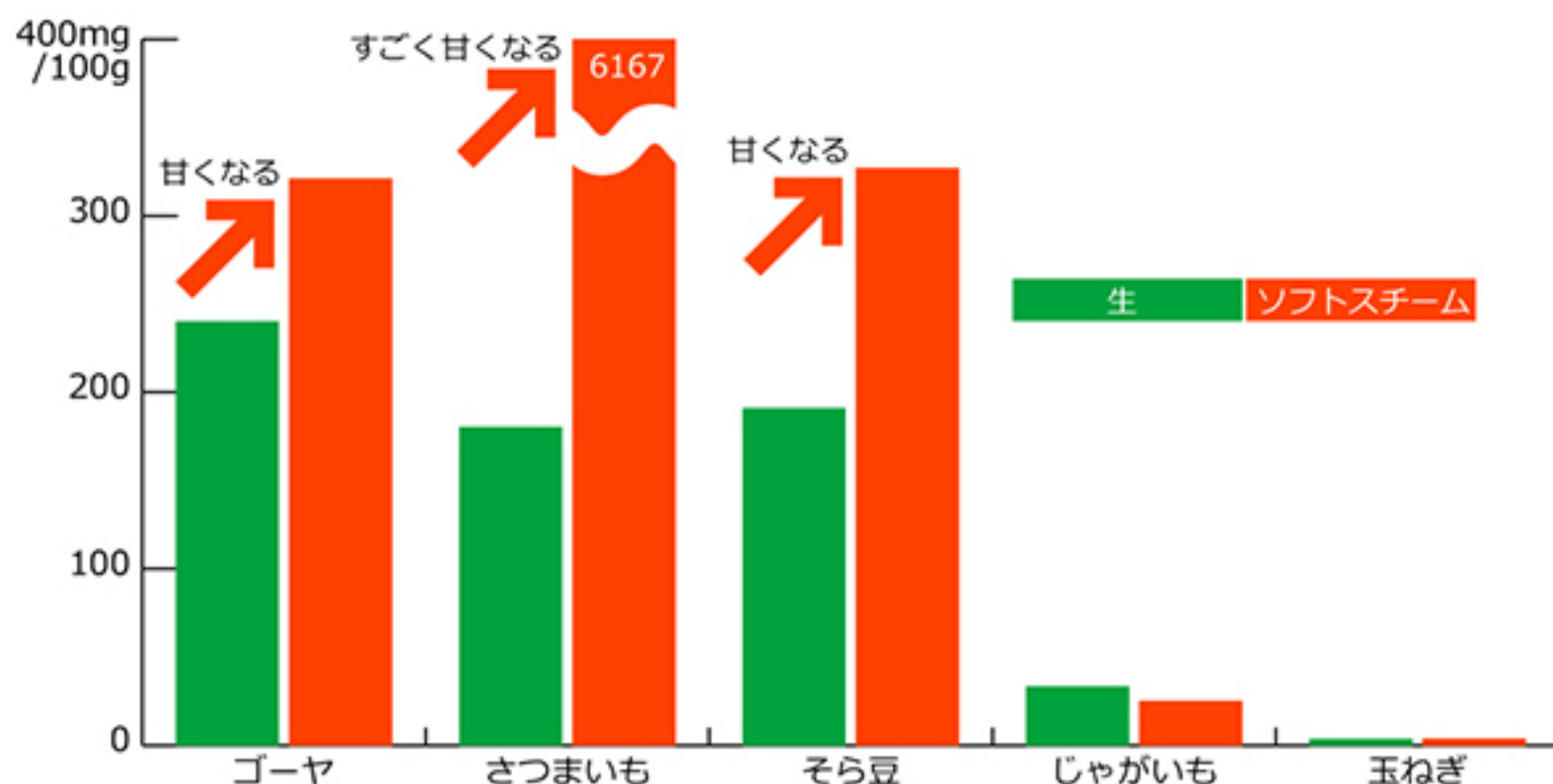
そのビタミンCは茹で加熱では茹で水に溶け出していくため、茹で時間が長いほど野菜中のビタミンC含量は低下することになります。ソフトスチーム加工では生で食べるのと同程度のビタミンCが摂取できます。



還元糖 (株)T.M.L調べ

還元糖とは、野菜等の持つ甘み成分で、相手から酸素を奪い自身が容易に酸化される糖質のことを言います。還元糖には、脳の働きや筋肉運動を促すことが出来るグルコース(ぶどう糖)や、エネルギー補給に効果的なフラクトース(果糖)、ガラクトース、キシロース、アラビノース、マルトース(麦芽糖)、ラクトース(乳糖)など、身体づくりには不可欠な素材です。

データでは還元糖分を損なうばかりか、サツマイモは 34 倍に増加する等栄養価の増加も期待できます。



スチーム野菜 の生まれ故郷



ドライフルーツ干し柿のトップブランド「市田柿」発祥の里

”長野県下伊那郡高森町”で生まれました。

西に中央アルプス、東に南アルプス、南北には
朝霧で有名な天竜川が流れる高森町は、
アルプスの天然水が豊かな土地を作りだし、
清涼な風と段差のある地形がもたらす昼夜の
寒暖の差が独特のうまみにつながり、
太陽の恵みを受けた
おいしい果物や野菜の宝庫です。

高森町の
キャラクター
「柿丸くん」



長野県下伊那郡高森町



12月上旬には町内で名物「柿すだれ」
がご覧いただけます

柿を干す頃には天竜川沿いに朝霧が
発生します。この程よい水分が市田柿
の甘さを引き立ててくれます。



スチーム野菜 の作り方



1 清潔な作業場で加工しています。
素材に応じた大きさや厚みが
大きなノウハウです。

2 野菜やフルーツの魅力を
引き出す「ソフトスチーム機」
です。



3 ソフトスチーム加工された野菜
やフルーツはすぐに真空パック
されて、冷凍保存します。

スチーム野菜 で作る料理



温野菜サラダでそのまま食べるのも良し！すでに皮をむいてカットして、ソフトスチーム加工で軟らかくなっているのでカレーやシチュー、ポトフなどを作る際にも、ゴミが出ず調理時間も驚くほど短くなります。



野菜が欲しい時には、ちょっと温めてバーニャカウダで...

ポトフなら肉などに熱を通したら、「そのまんまスチーム野菜」を合わせて少し温めるだけです



スチーム野菜 の種類



そのまんま
スチーム野菜
かぼちゃ



そのまんま
スチーム野菜
じゃがいも



そのまんま
スチーム野菜
カリフラワー

ソフトスチーム®なら手軽に野菜や 果物を活かした加工ができます

ソフトスチームのメリット

- 1.均一・安定した下処理済なので、調理時間が大幅に短縮できます。
- 2.煮崩れせず、食感が楽しめます。
- 3.真空パックに入れて急速冷蔵/冷凍してあるので長期保存ができて、生野菜と比べて量が減るため輸送コストが軽減可能です。など、使い勝手が大変よい食材です

■ 特徴 ■

- ・素材の良さをそのままいかす
- ・栄養素を残して加工
- ・野菜の旨みが引立つ
- ・固さは自由に加工

■ 用途 ■

- ・温野菜サラダ
- ・カレー用野菜キット
- ・煮物、炒め物、付け合せ用
- ・マッシュでスイーツやアイス、ジュースの原材料（ソフトスチーム加工した野菜を粉碎しペースト状に加工）

ソフトスチーム®1次加工をお受けします

ソフトスチーム®

100℃以下（20℃～98℃）の飽和水蒸気による低温スチームで、素材を壊さないように素材ごとに温度と時間をコントロールして蒸します。



ソフトスチーム®加工の魅力

沸騰させていないので、食材が持っている栄養素の損失が最小です。また、食材の旨味成分をとじこめ、素材本来の自然な味を引き出すことができ、甘味が増します。

こだわりのジュース、ジャム、アイスクリームの原料を作るのに最適です。

安心安全な国産冷凍野菜・果実の加工をお手伝い致します。



お問合せ先

株式会社ヴェルデ

〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷2-29-10-321

TEL : 03-5465-2513 FAX : 03-5465-2514

加藤みどり

E-mail : mkato@verde-net.co.jp