

# 冷凍野菜

おいしく・たのしく・かんたん・べんり

## 輸入冷凍野菜 品質安全協議会

特集

&

えだまめ



冷凍食品新聞社

<http://www.reishoku.co.jp/>



# 日本の冷凍野菜の安全 は私たちが守ります！

日本の冷凍野菜の輸入量は  
110万tもあるんだぞ



**茶一坊・しおちゃん** こんにちは、僕たちは冷凍野菜の中でも一番の売れっ子、冷凍枝豆の「茶一坊」と「しおちゃん」です

**茶一坊** 僕は、夏休みの日焼けした少年みたいに、茶褐色の肌の色をした枝豆、茶豆です。他の枝豆よりちょっと小粒だけど、味わいが深くておいしいんだ。

**しおちゃん** わたしは、枝豆に塩味を付けた、おいしい枝豆。そのまま、ビールのおつまみになる、人気ものだよ。

**茶一坊** みなさんスーパーや、ドラッグストアの冷凍食品売場に並ぶ冷凍野菜はよくご存じですよ。

ほかにも学校給食や、ファミリーレストランなど様々なシチュエーションで様々な僕の仲間が活躍しています。

**しおちゃん** 私たちの仲間は、えーと、ほうれん草でしょ、インゲン、南瓜、さといも、フレンチフライポテト、ソラマメや、オクラ、ブロッコリー、カリフラワー、フルーツではブルーベリーにマンゴー、冷凍みかん

**茶一坊** 採れたてそのままのおいしさで冷凍されたり、ブランチングの後、急速冷凍された様々な僕たちの仲間がスーパーに並んでるよね。たのしく、かんたん、べんりな冷凍野菜。パッケージの裏を見ると、その産地は様々。

**しおちゃん** わたしの出身地は中国は福建省。

**茶一坊** 僕は台湾出身。ほかにも日本国内をはじめ、タイ、アメリカ、カナダ、さらにはインドネシア、ベトナム、エクアドル、ベルギー、オランダなどと世界中から僕たちの仲間はやって来るんだ。

**しおちゃん** そうなの。日本は年間約110万tもの冷凍野菜を世界中から輸入している。「輸入冷凍野菜」大国なのでーす。

**茶一坊** だけどこうなるまでには様々な試練がありました(涙)

**しおちゃん** 泣かないで。

**茶一坊** 2002年に中国産の冷凍ほうれん草から残留農薬が検出されたり。

**しおちゃん** 中国産商品を国産商品と偽る産地偽装事件などなど。

**茶一坊** 「食の安全」が脅かされる様々な事件が起きました。その苦難を乗り越えて、今の僕たちの繁栄があるので！

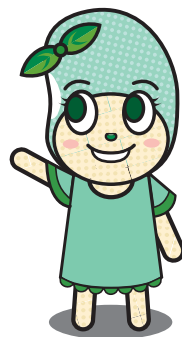
**しおちゃん** その安全の礎を作ってきたのが輸入冷凍野菜品質安全協議会なんだよね。

**茶一坊** そうそう。

**しおちゃん** ところで、その輸入冷凍野菜品質安全協議会ってなんなの？

**茶一坊** (ガク) だから、これからそれを説明するんだよ！

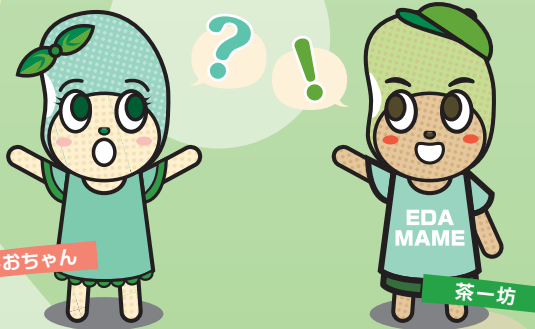
**しおちゃん** はーい。



## 「輸入冷凍野菜品質安全協議会ってなに？」

**茶一坊** おほん！簡単に説明するとだね。輸入冷凍野菜品質安全協議会、通称、「凍菜協」は、冷凍野菜を輸入しているメーカーを中心とした任意団体で、中国産をはじめとする輸入冷凍野菜の品質および安全性の確保に向けた活動を行う団体なのです。

現在の会員社は味の素冷凍食品(株)、五十嵐冷蔵(株)、



(株)ニッスイ、(株)ニチレイ、(株)ニチレイフーズ、(株)マルハニチロ、ライフフーズ(株)、テーブルマーク(株)、(株)ノースイ、(株)極洋、東洋水産(株)、イワタニフーズ(株)、(株)Mizkan Holdings、(株)大冷、富士通商(株)、神栄(株)、イズックス(株)、松田産業(株)、(株)神戸物産、(株)二葉、ふたば産業(株)の計21社なんだ

**しおちゃん** してる。してる。みんな超有名企業。

**茶一坊** 会長さんは(株)ニッスイ品質保証部中井清典部長。また、事務局は一般財団法人日本食品検査の中におかれているんだ。

創立は2004年。2002年3月に中国産冷凍ほうれん草から基準を超えた残留農薬が検出された問題を受けて、各社独自に取り組んできた安全への取り組みから、企業の枠を超えた横の連携を深めるために、ニチレイを中心に、味の素冷凍食品、ニチロ（当時）、ライフフーズ、日本水産の6社で創立され、現在に至っています。

**茶一坊**（オホン）凍菜協は中国や台湾など海外にある各社の企業パートナーや、日本あるいは輸入国の関係省庁に対して、冷凍野菜の安全確保の取り組みと情報交換を働きかけています。

また、凍菜協のメンバーは各社の品質保証部（製品の検査や安全確保のためにシステムを考えたり作ったりする部門）の部課長を中心とする高度な専門性を備えた技術者集団ですから、その技術を生かした冷凍野菜に関する様々な取組を行っています。

**しおちゃん** 設立されて19年を迎えた凍菜協ですが、消費者の皆様にも「おいしく・たのしく・かんたん・べんり」、そして「安全・安心」な冷凍野菜を安定してお届けできるように日夜努力しています。これからもわたしたち冷凍野菜のご愛用を心から願っていますね。

**茶一坊** んじゃ。中井会長にもっと詳しいお話を聞きにいか！

**しおちゃん** やったー！

## 2023年国別冷凍野菜輸入数量

単位：t

	計	前年比
中国	549,853	102.8%
アメリカ	274,779	89.6%
ベルギー	58,014	102.5%
タイ	44,244	101.3%
オランダ	41,466	114.7%
エクアドル	30,364	80.2%
台湾	25,528	87.5%
カナダ	22,380	76.3%
ベトナム	20,506	109.2%
インドネシア	14,214	97.2%

(株)冷凍食品新聞社調べ



**茶一坊** さーて、東京都港区西新橋にあるニッスイ本社に輸入冷凍野菜品質安全協議会（凍菜協）中井会長を訪ねてきました。

**Q** 凍菜協ですが、具体的にはどんなことをなさっているのですか。



**中井** 凍菜協では定期的な全体会議のほかに、運営委員会、海外交流委員会、マニュアル委員会、品質情報委員会の四つの委員会を設けて積極的に安全・安心の活動を行っています。

運営委員会では年間活動の計画立案や、会の運営に関する重要事項の提案や、年2回行っている勉強会の計画立案を行います。

海外交流委員会は海外での「安全会議」の準備や海外企業等への技術的な支援活動の提案、さらに2011年から本格的に運用が開始された「評価制度」を実施しています。

マニュアル委員会では「[残留農薬管理ガイドライン](#)」\*などの検討、策定、普及を行っています。

品質情報委員会では冷凍野菜などに関する品質及び安全に関する情報収集や広報活動を行います。

**Q** 多岐にわたり積極的に活動をなさっていますが、「評価制度」に関してもう少し詳しくお聞かせ下さい。



**中井** 「評価制度」の正式名は「日本向け冷凍野菜工場（ほ場も含む）に求める品質管理基準評価制度」です。

ちょっと長い名称ですが、簡単に言えば日本が輸入している冷凍野菜を製造する企業のほ場（農場）が日本で定められた農薬使用の基準に沿って正しく管理をしているか、また工場も定められた基準で工場を管理・操業しているかを調査・審査し、正しく管理・操業が行われている工場・ほ場に対して「認定証」（合格証）を与える制度のことで。

現在中国で多くの工場<sup>※</sup>が認定を受けています。今後増えていく予定です。

**Q** 「評価制度」は消費者、製造企業、日本のメーカーにとってどんなメリットがありますか。



**中井** 製造者にとって一番のメリットは中国と日本両国の検査機関が調査することで公正さが保たれるということです。

また海外で作られている冷凍野菜に関して分からないことが多かった消費者も、[当協議会のホームページ](#)<sup>※</sup>で調査項目を確認できるので、輸入冷凍野菜の品質に関する情報を得やすくなります。日本のメーカーにとっても日本、中国あるいは企業間で個別に行っていた調査基準を統一することで経費の削減や、第三者の目を通した調査が行われることで安心感が増します。メーカーにとっても、消費者にとっても製造企業にとってもメリットがある制度です。

**Q** なるほど。ということはその審査に合格したほ場・工場で作られた冷凍野菜は安全ということですね。



**中井** 少なくとも我々が要求している厳しい安全基準はクリアしています。つまり安全な冷凍野菜といっていると思います。

**Q** 冷凍野菜の最大産地中国とはほかにどのような取り組みをなさっていますか？



**中井** 中国とは2005年から毎年（2016年から隔年）、中国の食品関連団体である中国食品土畜商会蔬菜分会と共催で「日中冷凍野菜品質安全会議」を定期的に開催しています。日中の冷凍野菜の品質管理の現状・問題点に関して話し合いが行われ大きな成果を上げています。また、中国だけでなく、台湾とも同国の冷凍野菜のメーカーの

組織台湾区冷凍蔬果工業同業公會と交流を行い、中国企業と同様に日本と台湾の民間レベルでの安全品質を推進しています。

また凍菜協では輸入冷凍野菜の専門団体として厚生労働省食品安全関係部局や、中国の食品安全を監督する行政機関、台湾行政院など海外政府食品安全関係部署との交流も進め、輸入する冷凍野菜の安全品質向上のために情報交換を行っています。また、輸入冷凍野菜の供給国の一つであるタイとも交流を深めるべく、行政機関等の協力を得て、関係構築に努めています。

**茶一坊&しおちゃん** 凍菜協は日々私たちと消費者の方々の安全を守ってくれるんですね。中井会長、ありがとうございました。

## 語彙の解説

### 一般財団法人 日本食品検査

昭和34年に設立された、食品の試験・検査を通じて食品産業・消費者に食の安全・安心を提供する総合食品検査機関

### 「残留農薬管理ガイドライン」

会員各社が独自に作成・実施していた残留農薬管理のマニュアルをベースとして、凍菜協として共通のガイドラインとして作成されたもの。圃場（畑）の選定から種、機材、肥料など資材の選定、農薬の管理、収穫、輸送、加工、残留農薬検査、トレーサビリティなど、冷凍野菜の製造に関して詳細にわたって説明されている。

主な合格企業は以下のとおり。東海冷凍食品有限公司、東海（南通）冷凍食品有限公司、煙台龍大食品有限公司、萊陽龍興食品有限責任公司、泰安綠龍有機食品有限公司、煙台北海食品有限公司、萊陽東信双葉食品有限公司、煙台神横食品有限公司、泰安佳裕食品有限公司

### 協議会のホームページ

輸入冷凍野菜品質安全協議会のHPアドレスは <http://www.tosaikyo.com/>。HPには調査の基準となる日本向け冷凍野菜製造工場（ほ場を含む）品質管理基準評価表も日本語と中国語で掲載されています

## 凍菜協の総合力で、輸入冷凍野菜の 品質と安全の新たな扉を開ける

輸入冷凍野菜品質安全協議会会長 中井清典

2023年度はコロナ発生から、4年ぶりとなる「中日冷凍野菜品質安全会議の幹部会」を北京で開催、台湾高雄では5年ぶりとなる「日台冷凍農産品生産販売安全懇談会」を開催、凍菜協では運営・品質情報・マニュアル・海外交流の各委員会を計18回開催いたしました。会員企業の皆様、中国、台湾のパートナー企業の皆様が連携し、輸入冷凍野菜の安全安心のために活発に活動いただきました。



輸入冷凍野菜の市場においても、為替の影響や労働賃金・エネルギーコストの上昇、気候変動の農作物への影響など、大変厳しい環境が続いております。このような難しい状況であればこそ、輸出国、輸入国の双方が顔を合わせ、お互いの熱い思いを交わし、議論をすることの大切さをあらためて感じた1年でした。

凍菜協は輸入冷凍野菜の残留農薬問題を機に設立、今年で20年となります。この間、輸出国パートナー企業の皆様、凍菜協の会員企業の皆様により、安心安全に不可欠な様々な取り組みをしてきました。残留農薬管理については、農地管理の評価、残留農薬検査の精度管理等に注力して取り組んできました。また、冷凍野菜の生産工場についても、品質・衛生管理体制、施設・設備、フードディフェンスについて126項目の評価基準を定め、改善に取り組んできました。結果として、輸入冷凍野菜の安全性は確実に高まっていると感じております。

コロナによって変化し日常化した生活や食に対する考え方に対応するため、私たち凍菜協も果たすべき役割をしっかりと考え行動していきたいと思っております。これまでの活動を継続しながら、今後、想定されるリスクや変化にも対応し改善していくことも必要と考えています。また、輸入冷凍野菜ならではの品質や美味しさを探求し、消費者の皆様にもっとお伝え出来る活動をしていきたいと考えています。

凍菜協設立以来、会員各社の協力、相互の信頼のもと築き上げてきた総合力で、輸入冷凍野菜の品質と安全の新たな扉を開けることが出来るよう、より一層の連携をしていきたいと思っております。



### 私達の仲間を 紹介します



ニチレイフーズ  
味の素冷凍食品

東洋水産

ニッスイ

ノースイ

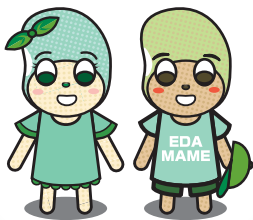
富士通商

マルハニチロ

ライフフーズ

松田産業

台湾区冷凍蔬果工業同業公会





# ニチレイフーズ

## そのまま使える 高原育ち®のブロッコリー

標高約3000mのエクアドルの高原で、陽光をたっぷり受けて育った緑鮮やかなブロッコリーです。食べやすい大きさにカットしています。  
調理方法：自然解凍・電子レンジ



家庭用 250g

## そのまま使える 揚げてあるカットなす(ベトナム産)

日本で定評のある千両なすを旬の時期に収穫。ひと口大に乱切りし、油で揚げて急速凍結しています。鮮やかな色合いが特長です。  
調理方法：自然解凍・電子レンジ



家庭用 250g

## 塩あじえだ豆(タイ産)

緑色が鮮やかなタイ産の枝豆です。自然解凍・流水解凍で手軽にお召しあがりいただけます。  
調理方法：自然解凍・電子レンジ



家庭用 400g

## そのまま使える きざみオクラ

下茹でして刻んだオクラです。オクラ独特の風味と粘りをお楽しみいただけます。種がバラバラになりにくい製法を採用しています。  
調理方法：自然解凍・電子レンジ



家庭用 160g

## フライドポテト シュースtringカット

シュースtringカットの油ちょうタイプのフライドポテトです。なめらかな食感が特長。長さのばらつきが少ないため、フライパンでも調理ムラが起きにくいです。  
調理方法：フライパン・油であげる・オーブントースター



家庭用 280g

## そのまま使える グリーンアスパラ

下茹でして使いやすいサイズにカットしたグリーンアスパラガスです。サラダやお弁当、パスタ、シチューなど幅広いメニューでご使用いただけます。  
調理方法：自然解凍・電子レンジ



家庭用 150g

## そのまま使える いんげん

さやの若いうちに収穫しているため、すじ取り不要です。緑が濃く、さやが柔らかい品種を使用しています。  
調理方法：自然解凍・流水解凍



家庭用 200g

### 我が社の 冷凍野菜 ココが違う！

～お客様に安心して召し上がっていただくために～

ニチレイの冷凍野菜は、生産工場の自営農場や契約農場で栽培。環境や土壌、農業まで、一貫した品質管理のもと安心・安全な商品をお届けしています。

#### (1) 指定農場の選定

栽培農場は、ニチレイフーズの基準を満たした農場に限定。

#### (2) 栽培管理

生産工場の原料生産部署に所属するフィールドマン(農場監視員)が農場を定期的に巡回・確認し、栽培の管理や指導を実施。

#### (3) 残留農薬検査

輸入する冷凍野菜は、収穫前・輸送通関時に日本の残留農薬基準を満たしているか厳しくチェック。

#### (4) 履歴管理

商品から農場までの栽培・生産履歴が確認できる管理コードを製品に記載。

株式会社ニチレイフーズ

〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20

Eat Well, Live Well.



味の素冷凍食品株式会社

我が社の

冷凍野菜

ココが違う!

「スーパースイートコーン」  
「グリーンピース」

朝採野菜のおいしさとお栄養をそのまま味わってください。

野菜は日中太陽を浴びて、夜間に栄養分を蓄えるため、早朝に収穫してから3.5時間以内に加熱～冷凍することで、甘みや栄養価が高い状態でお届けします。是非採れたての野菜のおいしさを味わってください。

※写真は収穫の様子です。鮮度を優先するために大型のハーベスターによってスピーディーに収穫します。



## スーパースイートコーン

旬の時期の朝に収穫したスーパースイートコーンに限定し、収穫後3.5時間以内に急速凍結。  
みずみずしく甘みのあるおいしさが味わえます。



家庭用 270 g

## グリーンピース

旬の時期の朝に収穫したグリーンピースに限定し、収穫後3.5時間以内に急速凍結。  
やさしいお豆の甘みが味わえます。



家庭用 270 g

## 採れたてだから おすすりレシピ

### 野菜たっぷりベジオムレツ

材料 1人分

材料 数量

- ・ミックスベジタブル 60g
- ・卵2個
- ・バター10g
- ・「味の素KK コンソメ」顆粒タイプ 小さじ1/2



作り方

- 1 「ミックスベジタブル」は表示通りに調理する。
- 2 ボウルに卵を割り入れて溶きほぐし、「味の素KK コンソメ」顆粒タイプと「ミックスベジタブル」を加えてよく混ぜる。
- 3 フライパンにバターを入れて熱し、バターが溶けたら2を流し入れ、オムレツを作る。

(レシピ制作：味の素冷凍食品(株))

## ミックスベジタブル

スーパースイートコーン・にんじん・グリーンピースはすべて旬の時期の朝に収穫したものに限定し、急速凍結。  
彩り鮮やかでみずみずしいおいしさが味わえます。



家庭用 270 g

味の素冷凍食品株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 日土地銀座ビル

TEL 03-6367-8615

<https://www.ffa.ajinomoto.com/>



## 東洋水産株式会社

### 塩ゆでえだ豆(台湾産)

甘みが強く、粒の大きい色鮮やかな枝豆！



甘みが強く、粒の大きい色鮮やかな枝豆！  
収穫後、新鮮なうちに工場で急速凍結しているため、いつでもとれたてのような美味しさが味わえます。

家庭用 300 g/400 g

### 塩ゆで茶豆(台湾産)

豊かな香りとうま味が特徴の茶豆！



豊かな香りとうま味が特徴の茶豆！  
収穫後、新鮮なうちに工場で急速凍結しているため、いつでもとれたてのような美味しさが味わえます。

家庭用 300 g

### むき枝豆 180g

毎日の食卓に彩りを加えます！

むく手間いらずで色々なメニューに使用できます。  
自然解凍するだけで、簡単にお召し上がりできます。

家庭用 180 g



### カットほうれん草 200g

バラ冷凍でほしい分だけ手軽に使える

旬の新鮮なおいしさそのまま味わえる台湾産のカットほうれん草です。

家庭用 200 g



### 我が社の冷凍野菜 ココが違う！

#### 1. 栽培管理

当社の台湾産枝豆は、台湾の広大な大農場にて大切に栽培されています。十分に育ったら、一番おいしいときに収穫を開始。ハーベスターという大型収穫機を使用し、短時間で迅速に刈り取ります。そのため、新鮮なうちにすばやく工場へ運び、加工することができます。マルちゃんの枝豆は、新鮮なうちに急速凍結しているため、いつでもとれたてのような美味しさを味わうことができます。

#### 2. 品質管理

現地の工場に対し、国内自社工場と同等レベルの品質管理指導を行っています。収穫・生産時期には当社社員が現地にて、品質管理手法や製造工程を、確認・指導しています。

また原料の枝豆は、日本への輸出向けに栽培され、徹底した農薬管理が行われた農場の原料のみを使用。栽培履歴のとれない原料は、一切使用していません。

農業は、農民が散布することを禁止。工場の栽培責任者が立会い、責任を持って使用農薬を管理・散布し、記録も残しています。収穫前から出荷までに、実に3回もの農薬検査を実施し、徹底した品質管理を行っています。

マルちゃんならではの品質管理で、安心・安全な枝豆をお客様にお届けします。

東洋水産株式会社

〒108-8501 東京都港区港南2-13-40

TEL 0120-181-874

ホームページアドレス：<http://www.maruchan.co.jp/>





# 株式会社ニッスイ

## 塩あじえだ豆

緑鮮やかな塩あじ付きのえだ豆です。採れたてをゆでて味付けしてあります。自然解凍で召しあがれます。



家庭用 360 g

## 塩あじ茶豆

茶豆特有の香りとコクが際立つ、塩あじ付きの茶豆です。実入りがよい採れたての茶豆をゆでて味付けしました。自然解凍で召しあがれます。



家庭用 270 g

## ブロッコリー

エクアドルの高地で育てた、甘みが強く、濃い緑色が映えるブロッコリーです。ゆでてありますので、自然解凍で召しあがれます。



家庭用 200 g

## 宮崎産ほうれん草

宮崎県産のほうれん草を短時間加熱した後、急速凍結しました。自然解凍で召しあがれます。和え物や炒め物など、料理の素材としてお使いいただけます。



家庭用 200 g

## ブルーベリー

皮が薄く、甘みが強い大粒のブルーベリーです。さわやかな甘さと酸味が特徴で、凍ったままスムージーやヨーグルトなどにお使いいただけます。



家庭用 120 g

我が社の  
**冷凍野菜**  
ココが違う!

ニッスイの「えだ豆」の特長は3点です。

①豆の中までしっかり塩味がついています。

②ニッスイのえだ豆は、おいしさはもちろん、安全・安心にもこだわっています。

完全契約栽培農地で、一貫管理のもと生産しており、グルタミン酸(旨み成分)が豊富な時期に収穫しています。また、農薬の使用管理を始め、衛生的な加工、出荷前の残留農薬検査と、すべての工程でニッスイ独自の厳しい品質管理基準を設けて遵守しています。

③「塩あじえだ豆」のほか、茶豆・むきえだ豆などさまざまな商品を揃えています。

株式会社ニッスイ

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1

TEL 03-6206-7000



# 株式会社ノースイ

## カンタン菜園 きゅうりスライス

3mmスライスカット 中国産  
自然解凍で喫食可能にするため、商品製造時の加熱工程に耐えうる良質なきゅうりの品種を選定  
直径が細く縦に長く成長し、中心部分に種が少ない品種

冷蔵庫で約半日かけて解凍し、味付け前のポテトサラダや酢の物の具材に入れて一緒に和えて下さい。  
※流水解凍なら袋のまま約50分程度で解答されます



業務用 500 g

## Very Berry りんご串切り(皮無し)

串切りカット イタリア産  
日本で一番馴染みのある品種「ふじ」をイタリアで栽培し、収穫後、串切りカットし急速凍結しております。  
酸味が少なく甘みが強く果汁が多い品種



業務用 500 g

## Very Berry りんごダイス(皮無し)

ダイスカット イタリア産  
日本で一番馴染みのある品種「ふじ」をイタリアで栽培し、収穫後、ダイスカットし急速凍結しております。  
酸味が少なく甘みが強く果汁が多い品種



業務用 500 g

## Very Berry 洋ナシダイス(皮無し)

ダイスカット イタリア産  
果汁が多く果肉はなめらかで、甘みと酸味が調和した濃厚な味わい  
さわやかな芳香もあり、風味のよい品種



業務用 500 g

我が社の  
**冷凍野菜**  
ココが違う!

「ノースイ」では、農産物を最も適した耕作地で栽培し、安心・安全な原料を旬の時期に加工し、美味しい冷凍野菜作りを目指すとともに、お客様のニーズをいち早く捉え、最適な気候風土で育った原料と製造ノウハウを活かした製品作りに取り組んでいます。

お客様に「美味しい冷凍野菜」「安全・安心な冷凍野菜」をお召し上がり頂くために、畑から製品まで様々な管理を行っております。

- 栽培  
独自の「栽培管理基準」をもとに、品質管理担当者が定期的に栽培状況の確認をしております。「栽培管理基準」には、畑の選定・畑の環境・農業資材(農薬・肥料など)の管理、農作業の記録などがあります。
- 加工  
収穫後の受入原料から凍結された最終製品まで様々な確認を行い、安定品質に努めています。栽培管理同様、独自の「工場管理基準」をもとに、品質管理担当者が定期的に確認を行い、品質管理を徹底しております。
- 製品  
最終製品は、様々な品質検査を行い、弊社独自の基準に合格した商品をお客様にお届けさせて頂いております。

株式会社ノースイ

東京本社 〒108-0073 東京都港区三田3-11-36

TEL 03-5476-0906

支店 札幌、仙台、東京、大阪、福岡

ホームページ: <https://www.nosui.co.jp>

# 富士通商株式会社

## 揚げなす

一口サイズにカットした揚げなすです。  
自然解凍でお召し上がり頂くことが出来、揚げ浸しや麺類のトッピングなどに最適です。

中国産



家庭用 250 g

## ブロッコリー

標高約2800mの高原で、太陽の光をたっぷり受けて育ったブロッコリーを、急速凍結しました。



エクアドル産



家庭用 250 g

## エクアドル産ミニブロッコリー

標高約2800mの高原で、育てたブロッコリーを、パスタやサラダ、スープなどにピッタリのミニサイズのみ集めて急速凍結致しました。  
自然解凍・流水解凍でお召し上がりいただけます。

エクアドル産



家庭用 200 g

## カナダ産ブルーベリー800g

800gの大袋商品です。チャック付きの為必要な分だけお使い頂けます。  
価格訴求力が高いだけでなく、国内で最終選別を行っておりますので、安全性の高い商品です。

カナダ産

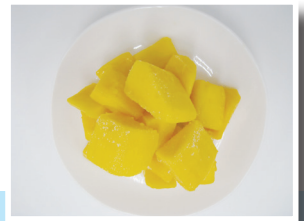


家庭用 800 g

## アップルマンゴー

獲れたてのアップルマンゴーを、新鮮なうちに、食べやすくカットし、急速凍結しました。  
甘みと酸味のバランスが絶妙で、滑らかな完熟マンゴーです。

タイ産



家庭用 150 g

我が社の

冷凍野菜

ココが違う!

「安心・安全」な商品を「安定」して供給する。これは弊社が輸入冷凍野菜をお客様にご案内する上で重要なテーマであります。

弊社が取り扱っております野菜原料については、その原産地(国)・

工場および圃場の選定、商品開発において「安心・安全・安定」を基本的な姿勢とすることにより今後とも変わりはありません。

それに加え、近年では商品開発の際に、野菜そのものの「美味しさ」をより重視するようになりました。つまり、「安心・安全」な品質を確保できる製造条件や、「安定」供給ができる生産・物流条件を追究していくという従来の姿勢に加えて、本当に「美味しい」野菜はどの産地の、どの品種のものか?という点を、以前よりも強く意識するようになったということです。

今日の消費者の冷凍野菜に対する認識は、単に便利なものということを超えており、「美味しさ」がこれまで以上に求められていると感じます。そうした時代の変化を背景として弊社が新たに開発した商品の一部が、今回掲載させていただいた商品となります。

弊社自慢の「美味しい」冷凍野菜を、ぜひご賞味ください。

富士通商株式会社

本社：〒553-0003 大阪市福島区福島4-8-28

TEL 06-6453-3121

東京営業所：〒104-0031 東京都中央区京橋3-13-10

TEL 03-3562-1671

福岡営業所：〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街8-27

TEL 092-476-0830

**ブルーベリー**



家庭用 180 g

**簡単・便利  
ベーコン入りほうれん草ミックス**

**「簡単・便利」シリーズ**



家庭用 250 g

**すぐできる 豚汁の具**

**「すぐできる」シリーズ**



家庭用 250 g

**ブロッコリー**



家庭用 400 g

**チョップドブロッコリー**



家庭用 200 g

**我が社の  
冷凍野菜  
ココが違う!**

冷凍野菜の安全・安心の管理は何時の時代になっても最重要課題として取り組んで行かなくてはならない事だと思っております。マルハニチロでは、栽培から製品まで冷凍野菜の安全性と履歴の徹底管理を行い、安全・安心な商品の供給をさせていただいております。

「すぐできる」、「簡単・便利」シリーズでは冷凍野菜に豚肉やベーコンをミックスして、ご家庭内における冷凍野菜の簡便性・利便性をご提案いたします。

ブロッコリーは2026年には指定野菜に加わり需要も伸長しています。

あらかじめカットしており、自然解凍でも利用できます。他にもかぼちゃ、ほうれん草など品揃えしております。マルハニチロとして、今後も安心・安全・おいしい商品を様々な食シーンを考え、ご提案してまいります。

Life Foods

## ライフフーズ株式会社

### ブルーベリー

ブルーベリーは、ご存知の方も多いと思いますが、アントシアニン色素やビタミンEが含まれており、これらの抗酸化作用はすでに注目されています。350gのポリウムパックですが、チャック付きの袋ですので毎日召し上がっていただけます。



家庭用 350 g

### ストロベリー

果肉の中心部まで赤いモロッコ産のストロベリーです。ほどよい酸味と豊かな風味が特徴で、ヨーグルトやアイスにはもちろん、ジャムやデザート材料など幅広くご利用いただけます。350gのポリウムパックでチャック付きなのでとても便利です。



家庭用 350 g

### ベリーミックス

おいしさと栄養をそのままにストロベリー、ブルーベリー、ラズベリーの3種類のベリーを彩り良くミックスしました。チャック付きのポリウムパックです。



家庭用 300 g

### 焼きいも

ねっとりとしたクリーミーな口当たりと、上品な甘みが特徴の紅はるか(国産)を使用しています。



家庭用 350 g

### 揚げなす

新鮮な、なすを使いやすく乱切りにカットした後、素揚げをし急速凍結しました。和風・洋風・中華に、いろいろな料理にお使いいただけます。

家庭用 200 g



### ミニオンズポテト

大人気のキャラクター「ミニオンズ」をモチーフにポテトを成型して油で揚げた商品です。オーブントースターやフライパンを使って少ない油で簡単に調理できますので、お料理の付け合せやお弁当にご利用ください。

家庭用 200 g



### カリフラ

カリフラワーを米粒大に細かく刻みました。ご飯の代わりにカレーに添えたりチャーハンなどに使用したり、茹でてサラダやスープなどの具材としてお召し上がりください。糖質は白米の1/16。カロリーは白米の1/6です。

業務用 500 g

家庭用 500 g



我が社の  
**冷凍野菜**  
ココが違う!

私たちライフフーズ(株)は1973年の創業以来、冷凍野菜のパイオニアとして、日本はもとより、世界20あまりの国々から、色々な冷凍野菜・冷凍果実を輸入し、皆様に美味しい安全・安心な商品を日々お届けしております。

品質面の取組として、トレーサビリティシステム(圃場から製品まで)を導入しています。また、農薬管理(使用農薬の事前選定)や残留農薬の検査を実施し、安全・安心に取り組んでいます。

フルーツのラインアップも充実しています。アントシアニン色素が注目される「ブルーベリー」、世界の三大果といわれカロテンを多く含む「マンゴー」ダイスカット、三種の味が一度に楽しめる「ベリーミックス」など、品質と美味しさを追及した製品を用意しております。

また、子供から大人まで人気の「ミニオンズポテト」、ご飯代わりの「カリフラ」は、当社の一押し人気商品です。

ライフフーズ株式会社

〒104-0053 東京都中央区晴海3-12-1 KDX晴海ビル  
TEL 03-6633-7080 <https://www.lifefoods-tokyo.co.jp>

## 松田産業株式会社

### 冷凍フレンチフライポテト

欧米産の代替産地として、価格面・供給面の優位性が期待できます。

産地：中国

規格：シュースリング7mm、ストレートカット10mm、皮付きウェッジカット、コーティング規格、他



**業務用** 2kg×6、1kg×10他

### 冷凍ブロッコリー



ネットハウスで栽培した、虫の混入リスクが低いブロッコリーです。

産地：中国

規格：2-4cm、3-5cm、他



**業務用** 1kg×10、10kg×1他

我が社の

**冷凍野菜**

ココが違う！

松田産業の冷凍野菜は、業務用商品を主体に取り扱っております。輸入冷凍野菜の品質・規格・残留農薬問題などに対して、お客様に安心して弊社商品をご使用いただくために、弊社は製造工場と協力し、圃場管理、農薬の選定／使用管理、残留農薬検査、衛生管理、トレーサビリティの確立などに努めています。

また弊社は、海外の製造工場を単なる仕入先という位置づけではなくパートナーとし、互いに信頼関係を大切にし、安全・安心な商品であることに加えて、お客様からいただく種々のご要望に出来る限りお応えし、世界中から自信を持って紹介できる冷凍野菜をお届けすることを使命と考えております。

### 国産 冷凍大根おろし

自社で栽培管理した新鮮な原料を使用しています。すりおろし後は液体凍結機にて冷凍処理を行っておりますので、解凍後も風味や食感を損なうことなくお召し上がり頂けます。産地：国産 規格：細目、中目、鬼目、メガ鬼目



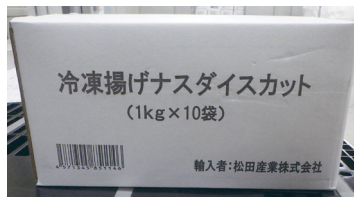
**業務用** 500g×20入／箱

### 冷凍油調ナス

ご要望に合わせた独自のカット規格も対応可能です。

産地：ベトナム

規格：乱切り、ダイスカット、FANカット、他



**業務用** 500g×20、1kg×10、2.5kg×4

松田産業株式会社

〒163-0558 新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル10F  
TEL 03-3346-2311

<https://www.matsuda-sangyo.co.jp/index.html>



## 台湾区冷凍蔬果工業同業公会

### 台湾産 冷凍枝豆



### 台湾産 冷凍ほうれん草



## 台湾産 冷凍スーパースイートコーン



### 我が社の 冷凍野菜 ココが違う!

#### 安心・安全な台湾産冷凍枝豆

台湾は亜熱帯気候に属し、気温が暖かく、十分な日照が得られます。特に西南部では、毎年、春と秋のシーズン、恵まれた気候条件と風土のお陰で、優れた品質の枝

豆が生産できます。

生産メーカーは広い面積の農場を持ち、厳密な肥培管理を行っています。農薬を選定する際には、日本のポジティブリスト制度に照らし合わせ、残留性の低い、短い期間で有効性を発揮する農薬を使用しています。枝豆の栽培を正式にスタートする前と栽培途中に、生産メーカーは農業改良場(台湾の農業研究機関)の専門家と共に枝豆肥培管理に関する講習会を繰り返し開催、農薬、栽培等に関する使用方法と知識、技術をしっかり農民に教育しています。

また、政府の農業改良場は生産メーカーと協力し、糖度の高い、フレーバーの良い、世界で一番優れた枝豆を研究開発し続けてきました。2003年、当冷凍蔬果公会では、その品質を保証するために「台湾産枝豆冷凍加工食品証明標章」を作成しました。当蔬果公会に所属する台湾冷凍工場は、この標章を取得しています。これから日本へ輸出する枝豆商品には「安心・安全」を保障する標章を印刷します。

日本の消費者及びユーザーの皆様には、今後とも「高品質と衛生安全」を象徴する「台湾産枝豆冷凍加工食品証明標章」がつけられた台湾枝豆をどんどんお買い上げ頂きますようお願い申し上げます。

#### 台湾区冷凍蔬果工業同業公会

台湾高雄市中正四路103号11階1室 TEL : +886-7-2015694

E-mail : vegtwn@ms29.hinet.net

後援 : 台湾農業部

# 冷凍枝豆のひみつ



## 「枝豆」って「枝豆」じゃないの？



**茶一坊** しおちゃん、「枝豆」ってなんだか知ってる？

**しおちゃん** なに言ってんの？「枝豆」は「枝豆」でしょ？

**茶一坊** まあ、そういえばそうなんだけど…。

**しおちゃん** ちがうの？何よ？もったいぶらないで教えてよ？

**茶一坊** では、教えてしんぜよう。おほん。えー、春から夏にかけて、日本の食卓を彩る「枝豆」。日本人にとって、おなじみの「枝豆」ですが、意外と知られていないのが、その本当の正体。

**しおちゃん** エッ？枝豆って枝豆じゃないの？わたしは誰？何者？

**茶一坊** 実は種としての「枝豆」はないんだ。「枝豆」は、醤油や味噌、豆腐の原料となる、あの「大豆」を未成熟のうちに収穫したものなんだよ。

**しおちゃん** あら、わたしって大豆なの。

**茶一坊** はい。しかも未成熟です。

**しおちゃん** ちょっとショックかも。

## 「枝豆」っていつからあるの？

**しおちゃん** わたしたち、いつから枝豆に変身しちゃったの。

**茶一坊** 日本人がいつから未成熟な大豆＝枝豆を食べ始めたのかははっきり分からないんだ。ただ、江戸時代に書かれた「和漢三才図説」という本には「大豆を未成熟なうちに食べる」という記載があるので、17世紀から18世紀頃にはすでに「枝豆」としての利用法が始まったみたいだね。

**しおちゃん** 17世紀から18世紀！ずいぶんと古くから親しまれているのね、私たちって。

**茶一坊** ほくたち「枝豆」が日本の農林統計に初めて出てくるのは昭和16年、未成熟大豆という名称で登場するんだ。

**しおちゃん** やっぱり未成熟なのね…

## 「枝豆」の種類はいくつあるの？

**茶一坊** さて、僕たち「枝豆」の仲間はどのくらいいるか知ってる？

**しおちゃん** しらなーい。どうせ未成熟だし。

**茶一坊** すねないの。日本にある「枝豆」の種類は400種以上といわれているんだ。また、冷凍枝豆の最大輸出国、そしてほくのふるさと台湾の農業研究所では2,000種以上の枝豆が栽培・研究されているんだ。

「枝豆」はその栽培日数の違いで、極早生、早生、中晩生の3つに大別されるんだ。それぞれに形状、色に特長があって、奥原、白鳥、緑光、鶴の子、茶かおり、一人娘などの名前が付けられている。また、山形県の「ただちや豆」、新潟県の「茶豆」、丹波の黒豆を枝豆に改良した「たんくろう」なども有名だね。

**しおちゃん** 「枝豆」って本当に身体にいいの？

**茶一坊** 枝豆には、アルコールの代謝を促進させるビタミンB1、肝臓の働きを向上させるコリンが豊富に含まれてて、悪酔い、二日酔いの防止に効果的だよ。ほかにも血中コレステロールの低下を促進させたり、イソフラボンもたくさん含まれていて、動脈硬化、更年期障害、老化の防止にも効果があるよ。

## 「冷凍枝豆」ってどうやって作るの？

**しおちゃん** ところで、私たち冷凍枝豆ってどうやって作られるの？

**茶一坊** いい質問だね。己を知ることは良いことです

**しおちゃん** …。

**茶一坊** 「冷凍枝豆」の原料となる枝豆の栽培は、台湾など気温の温かい地域の場合、春と秋の2回。寒いところでは春だけの地域もあります。種まきから刈入れまではおよそ65日から70日。畑からすぐに工場に持ち込まれ、選別・洗浄・ブランチング（茹でる）、そしてマイナス35℃で急速冷凍され、刈り入れから4時間から6時間で製品化されるんだ。だからとっても新鮮。自然解凍・流水解凍などで簡単に食べられるんだよ。



しおちゃんみたいにブランチング時に塩味をつけた塩味枝豆、さらにわさび風味など様々な味付けをほどこした枝豆や、枝豆のさやを取ったむき枝豆など、製品も多彩になり、よりおいしく、便利になってるんだ。  
**しおちゃん** わたしたちって進化してんだね。なんだか自信が湧いてきた。