

## 他のピューレとどう違うの？

農作物を素材そのままにピューレ化した新しい商品です。  
無酸素に近い高温スチームで加熱処理し加工する事により、  
栄養成分の流出をおさえ  
素材本来の栄養価・香りを損なうことなく  
鮮やかに保たれます。

## ピューレが出来るまで

素材を水洗い、種取などの下処理をします。



過熱蒸気処理します。

過熱蒸気での調理では酸素が排除され、  
素材は酸化されることがなく過熱処理されます。



素材本来の味、香り、色、栄養価が損  
なわれにくくなります。



庫内温度は400℃以上に保たれ、  
殺菌効果も優れています。

裏ごし機や粉碎加工技術を用いて、ピューレ状に加工します。



パウチ袋に充填後、金属検出機に通します。

素材の持ち味が保たれた状態となり、  
素材本来の味、色、栄養価が残されたピューレが完成します。

旬の一番おいしい時期にまとめてピューレ加工し、  
おいしさそのままに冷凍するため、食材として通年お使い頂けます。

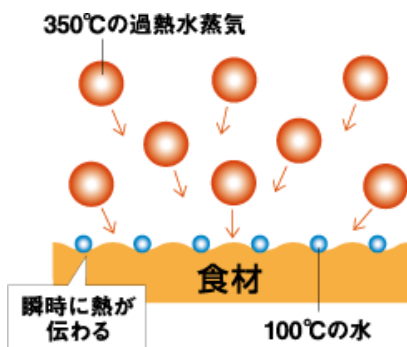
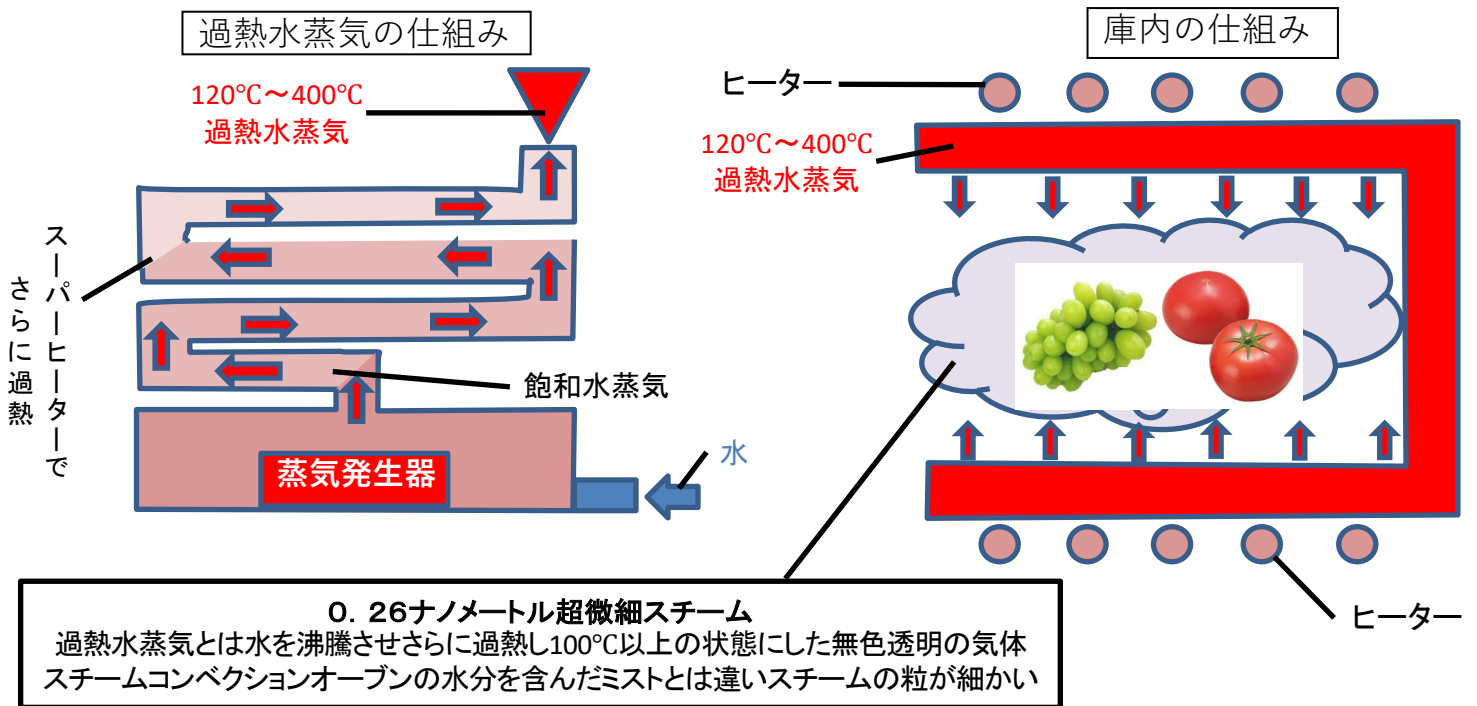
規格外の素材、品質に問題がないのに傷が付いてる等市場に売りづらい素材  
などを加工すれば、新たな販売先、商品ラインナップが生まれます。

400℃以上のスチームとヒーターにより過熱処理をするので、殺菌効果も非常に高  
く、また冷凍流通により品質が長く保たれるので安心してお使いいただけます。

## 加工場の徹底した安全管理

弊社の製造現場では有機JAS認定を取得し、滋賀県食品高度衛生管理認証(S-HACCP)  
規定を遵守し商品の加工を行っています。  
原料の受け入れから製品の出荷まで導線をしっかりと定め、製品の流れを一本化する事で  
異物の混入、製品の汚染を未然に防ぐ環境作りを徹底しています。  
ただ規定を守るだけではなく金の特性の理解、危害分析など高いレベルでの衛生管理を  
行っています。

# 他社とは違う！ 過熱水蒸気調理による高品質な仕上がり



## 過熱水蒸気による圧倒的な熱量

過熱水蒸気は低温の物と接触すると凝縮して水に戻る性質と、乾燥熟成させるという加熱空気の性質を持っている。また過熱空気は対流伝熱のみだが、過熱水蒸気は対流伝熱と放射伝熱により伝わるために加熱空気よりも伝熱速度が速い。

## 過熱水蒸気で処理する事によるメリット

### ○熱による食材の品質を最小限に食い止めることが出来る

加熱空気と違い過熱水蒸気が材料に触れる事により瞬時に熱が伝わり加熱時間が短くなる。また上部と下部からヒーターにて庫内の温度を一定に保つので冷凍食材でも短時間で加熱調理が可能となる。

### ○酸化が少なく素材本来の色、うま味、香りが引き立つ

庫内を加熱水蒸気が充満する事により低酸素状態になり加熱調理による酸化が抑えられ色を落とさない。また加熱空気調理とは違い食材の水分を必要以上に飛ばさないため本来の風味や香りを維持でき素材の甘みや旨味を引き出せる。

### ○緻密な温度コントロール

±1°Cという繊細な温度コントロールを実現。食材ごとに最適な温度管理が可能になる。

### ○食材の殺菌効果

120°C~400°Cの過熱水蒸気を食材に直接噴射する事により瞬時に熱が伝わるから素早く殺菌することが出来る。