

正栄食品工業



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

Aseptic Chopped Tomatoes



アセプティック チョップドトマト



写真はイメージです。

オーミック加熱殺菌加工により、
トマト本来の香味と鮮やかな色調を
そのまま残しフレッシュ感あふれる
仕上がりになっています。

■オーミック(Ohmic)加熱殺菌加工 とは
食品に直接通電し、自己発熱させる方式により、対象物を
過加熱することなく、短時間で加熱殺菌する方法です。
ジュール加熱殺菌とも呼ばれることもあります。

原材料名 : トマト、トマトピューレ
規格 : トマト70%、トマトピューレ30%
内容量 : 5,000g
荷姿 : 5kg×2袋
糖度 : 6.5~8.5%
用途 : パスタソース、ピザソース、ドレッシング、トマト煮込み料理、カレー他
原産国名 : イタリア



栄養成分(100g当たり)

エネルギー	28 kcal	炭水化物	6.1 g	灰分	0.6 g
水分	91.8 g	糖質	5.0 g	ナトリウム	8.6 g
たんぱく質	1.5 g	食物繊維	1.1 mg	食塩相当量	0.02 g
脂質	0.0 g				

フレッシュ感 ◆ オーミック加熱殺菌加工により過加熱することなく短時間で殺菌が可能になりました。
そのためトマト本来のフレッシュ感あふれる仕上がりになっています。

安定した糖度 ◆ 缶製品に比べ糖度のバラつきが少なく安定した味がだせます。

添加物不使用 ◆ 保存料、添加物を一切使用せずトマト本来の味を生かしています。

アルミパウチ ◆ 開封時のケガや切粉による異物混入のリスク低減。

ゴミの軽減 ◆ 缶製品に比べゴミの発生量が少ない。

作業性の向上 ◆ アルミバックを採用し、作業性の向上を図りました。

ShoEi 正栄食品工業株式会社 <https://www.shoeifoods.co.jp>

東京都台東区秋葉原 5-7 TEL : 03-3253-1214 FAX : 03-5256-1924 (業務用食材部)

202304

Aseptic Chopped Tomatoes アセプティックチョップドトマトの RECIPE



たっぷりトマトのミネストローネ

フレッシュ感のあるアセプティックトマトをベースにしたスープにセミドライトマトを加えたトマトの旨みあふれるミネストローネです

配合(約4人分)

BASSO エキストラバージンオリーブオイル	20g
にんにく	8g
玉ねぎ	100g
にんじん	50g
ベーコン	70g
バター	10g
キャベツ	70g
マッシュルーム スライス	40g
白ワイン	30cc
冷凍セミドライトマト ダイス	30g
顆粒コンソメ	7g
ローレル	1枚
フジッリ	40g
アセプティックチョップドトマト	300g
塩	適量
ホワイトペッパー	適量

作り方

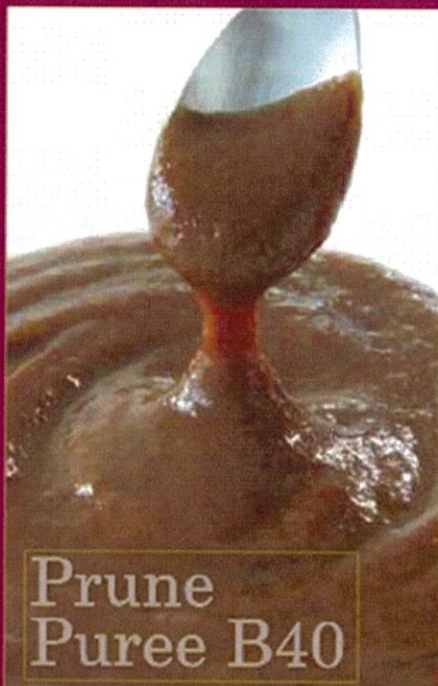
- ①マッシュルームは水気を切り、にんにくはみじん切りに、その他の野菜、ベーコンは1cm角に切る。
- ②鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火でソテーする。香りが立ってきたら玉ねぎを加え、中火で半透明になるまでソテーする。
- ③バター、にんじん、ベーコンを加え、さらにソテーし、キャベツ、マッシュルーム、白ワインを加える。
- ④セミドライトマト、水700cc、ローレル、調味料を加えて蓋をして10分煮る。
- ⑤フジッリを加えてさらに15分煮る。
- ⑥アセプティックチョップドトマトを加え、ひと煮立ちさせる。塩、ペッパーで味を調える。

プルーンを
使用するメリット



油脂・砂糖の代替
食材に新たな付加価値
健康的で経済的
ソルビトール豊富
天然の原料で安心・安全

調理食品から焼き菓子、パンまで
あらゆる食品を美味しくいただきます。



Prune
Puree B40

プルーンピューレ B40

プルーンを裏漉ししてピューレ状
にしてあります。
ソースやたれの隠し味、チャツネの
代用としてまたハンバーグやカレー、
シチューにも合います。

原 材 料 プルーン(アメリカ他)
純 度 40±2%
荷 姿 10kg(1kg×10袋)、
10kg(5kg×2袋)
賞味期限 18ヶ月
加 工 国 日本
保 存 方 法 直射日光、高温多湿を避けて
保存してください。

◆ 配合 4~5人分	プルーンピューレB40	60g	カレールゥ	100g
	玉ねぎ	300g	顆粒コンソメ	2g
	人参	80g	牛乳	50g
	豚肩ロース	100g	水	700g
	塩	適量		
	カレー粉	2g		
	サラダ油	30g		

添加量は最終重量に対し
3~6%が目安

プルーンピューレ入りカレー

まるで長時間
煮込んだようなカレーに！



◆
製法

- ①一口大に切った豚肉に塩、カレー粉をまぶして15分置く。
- ②鍋にサラダ油を熱し、一口大に切った玉ねぎ、人参を炒める。
- ③①とプルーンピューレを加え、さらにソテーする。
- ④水を加え、15分中火で煮込む。
- ⑤火を止めて、カレールゥ、顆粒コンソメ、牛乳を入れて、ルゥが溶けるまで混ぜる。
- ⑥弱火にかけ、混ぜながら5分煮込む。

◆ 配合 8~10人分	合い挽き肉	1000g	ソテードオニオン	125g
	食塩	11g	パン粉	80g
	ブラックペッパー	1.5g	卵	3個
	水	45g		
	プルーンピューレB40	50g		

添加量は肉に対し
3~6%が目安

プルーンピューレ入りハンバーグ

プルーンピューレを練り込むと
肉の甘み・風味が増してジューシー！



◆
製法

- ①ボールに合い挽き肉、食塩、ブラックペッパー、水、プルーンピューレを加え、粘りが出るまで練り合わせる。
- ②ソテードオニオン、パン粉、卵を加え、均一になるまで混ぜ合わせる。
- ③小判形に成形し、焼く。

Processed Prune

ソフトプルーン種抜き個包装

種抜きのプルーンを
1つ1つ個包装にしておりますので、
手をベタつかせることなく
お召し上がりいただけます。



食物繊維

水に溶けない不溶性繊維と水に溶ける水溶性繊維の両方が含まれていることが、大きな特徴です。前者は便質の改善と量を増やして大腸を刺激、後者は不要なものを付着して対外へと排泄します。

抗酸化

細胞の酸化を引き起こし、体や脳の老化の元凶とされる活性酸素を吸収する力を測定した結果、プルーンが上位50の野菜・果物・豆類の中で最大の数値を示しました。プルーンに多く含まれる抗酸化物質はネオクロロゲン酸というフェノール類で、LDLコレステロールの酸化を阻止する強力な働きがあると言われています。

ミネラル

体内に酸素を運び貧血を予防する鉄分、血圧を下げ心臓や筋肉の機能調整をするカリウム、循環器の健康を守り筋肉の収縮、神経の興奮調整に関与するマグネシウム、骨や歯を作るカルシウム、ヘモグロビンの合成をつける銅、発育促進と生殖作用に働くマンガン、皮膚や骨格の発育・維持に関与し味覚を正常に保つ亜鉛などが含まれています。

原材料名	プルーン(アメリカ)
内容量	40個
賞味期限	製造後1年
加工国	日本
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

保存料等の添加物は使用しておりませんので
安心してご提供いただけます。