# 第２８回野菜塾食材シート
# ★ カット野菜 ★

## カット野菜の歴史

野菜の国内自給率は、1985年の95%から2000年には82%まで減少をしています。さらに野菜の取扱量の減少、海外から大量に野菜を輸入することで価格低下を招き、輸入や農業の技術進歩によって野菜が周年出回るようになり、その利用が増えているのが現状です。
生食用のカット野菜は、1970年代後半にアメリカで開発され、2000年にはアメリカで数千億円規模の産業になっております。国内においても１千億円の規模があるといわれており、女性の社会進出により、簡便な調理に対する需要が増えたことで、カット野菜の利用が急激に伸びてきました。
世界に目を向けると、フィリピンでは果物を部分的に皮を剥ぎ、販売をしていたり、タイではカット野菜とカット肉を一緒にパックしたキットになっているもの、アメリカではカット野菜をテイクアウト用サラダバーとして提供をする販売も行われているようです。
日本ではカット野菜の研究が行われており、生理生化学面からの研究が進んでおります。研究が進むにつれて、薬品を使い鮮度を保っていこうとする取り組みが増えてきました。カット野菜製造会社のほとんどが薬品を使っている傾向にあります。

## デリカフーズのカット野菜

デリカフーズでは殺菌・滅菌を薬品に頼らないことで、
体にとって安全で安心できる美味しい製品を
作っております。



野菜は、呼吸生理、蒸散生理、光合成を行っており、カットされても光合成以外の営みは続いています。「野菜は生きている」という認識の元、カット野菜の製造工程を考えております。弊社のカット野菜の製造工程において、特に注意している点を下記に挙げさせて頂きます。

***①水でよく洗うこと。冷やすこと***

たくさんの水で洗うことで、十分に菌を落とすことができます。デリケートな葉物野菜も水で洗うことで、傷み・劣化を抑えられることができるのです。洗浄、冷却は、チラー水と呼ばれる4℃以下の冷水を使用し、カットしたときに野菜からでる熱を下げ、菌の増殖を防ぎます。

***②よく切れる刃でカットをすること***

切れない刃でカットをすると、中の栄養分を必要以上に流出させてしまいます。変色や腐敗の原因にもなってしまいますので、刃のメンテナンスを定期的に行い、常によく切れるようにしています。

***③衛生の徹底***

外部からの菌の進入を防ぐために、作業員の手洗いの徹底、入退室の指導を行っております。
また、定期的に講習会を行い、食中毒における知識を付け作業をすることで人からの感染を防ぎます。

デリカフーズでは、野菜をカットした直後の味・鮮度・香りをそのままの状態でお届けできるように、日々努めております。お客様のご希望に沿った提供ができるようご対応させて頂きますので、ご意見・ご相談賜りますよう、お待ち申し上げております。

## ☆デリカフーズのカット野菜のご紹介☆

### セロリスライス



● 規格 ●

1mm

● 特徴 ●

セロリにはビタミンB1、B2、カリウム、食物繊維が多く含まれおります。特有の香りは、アピオールという香味成分によるもので、ストレス解消効果もあると言われています。
食べ方としては、そのまま生でサラダに、または海鮮と一緒にマリネにピッタリです。もっとセロリの食感が欲しい場合は3mm厚も可能です。

### 人参細切



● 規格 ●

1.8×1.8×50mm

● 特徴 ●

人参は、緑黄色野菜の代表野菜。栄養価がとても高く、カロテンが豊富です。
細切りは、切れ込みを入れてからと手間がかかり、同じ大きさにカットができないのが難点です。手間をかけないで調理をするなら、細切りのカット野菜はおすすめです。細切りサラダやきんぴらなどの炒め物にもピッタリです。

### 万能葱小口切り



● 規格 ●

3mm

● 特徴 ●

ねぎには、すぐれた効能があり、体温の上昇させ風の予防やビタミンB１の吸収を良くする作用があります。
小口切りがあれば、汁物、炒め物などのメニューの最後にちらすだけで彩りが良くなり、栄養価もプラスできます。

### オニオンみじん



● 規格 ●

3mm

● 特徴 ●

玉葱は、旨み成分も多くて西洋料理のベースにも利用され、「西洋のかつおぶし」と呼ばれています。
玉葱は、焼き、蒸し、揚げと万能な野菜です。また色々な切り方で食感を楽しめます。
そのなかでも「みじん」を取り上げました。規格も3mm、5mmとございますので、メニューによって使い分けるのもおすすめです。

### 白髪ねぎもどき



● 規格 ●

● 特徴 ●

白髪ねぎとは、芯を取り除き白い部分のみを使用して細切りにすることをいいます。
この商品は、芯の黄色い部分も一緒にカットをすることで歩留まりがよくなり、価格がお手ごろになります。そのため「白髪ねぎもどき」という名前になっております。
価格面についても考慮しておりますので、ご理解いただければ使いやすい商品となります。

### 大根おろし



● 規格 ●

● 特徴 ●

大根には、消化酵素が多くふくまれており、おろしにすることで効果的に摂取できます。おろし汁に蜂蜜を加えて飲むと風邪に効果的と言われております。
一日に必要な分のみを一度に製造しておりますので、日によって辛い、甘いの違いがなくお使いいただけます。また、おろしにする作業は力がいりますが、この商品を使えば力が全くいりません。

## ＧＴＳミックス



● 規格 ●

４ｃｍ角切り

● 特徴 ●

グリーンカール、トレビス、サニーレタスの配合で、それぞれの頭文字をとり、「ＧＴＳ」と名づけました。ミックス野菜の中でも人気のある商品です。
基本のサラダベースになるので、トッピングを変えれば和・洋・中のサラダに変身できます。さらにイタリアンパセリ、ディルを混ぜるだけでもワンランクアップのサラダが出来上がります。

## デリカミックス（冬）



● 規格 ●

千切り

● 特徴 ●

デリカフーズオリジナルのカット野菜です。季節に合わせてその時期においしい野菜を使い、安価に提供できるカット野菜として考案しました。
季節ごとにベースとなる野菜を変えていきますので、四季で楽しめるサラダです。

## 大根半月



● 規格 ●

３ｃｍ厚

● 特徴 ●

葉の部分はスズシロと呼ばれ、七草のひとつになります。肉や魚などと一緒に食べると消化を助ける働きがあります。
この商品は、皮剥きからカットまですべて手切りで行っています。作業者の培われた感覚があるからこそできる商品です。
カットの大きさがほぼ均一のため煮物がしやすく、味付けのばらつきがほとんどありません。

## キャベツみじん切



● 規格 ●

3mm

● 特徴 ●

キャベツは、人間の歴史が始まったとき、既に存在していたと言われるほど古くから栽培していた野菜です。
この商品は、スライサーに2回通しているため、切り損じがなく、細かいみじんになっております。カット野菜は脱水しておりますので、塩もみ等の手間が省けます。ぎょうざの具や、コールスローサラダにおすすめです。
また、ディアボラ風ソースとして、使用してみるのもいかがでしょうか。

## 茗荷スライス



● 規格 ●

2mm縦切り

● 特徴 ●

日本独自の香味野菜。香りと歯ごたえで楽しんで食べる食材です。茗荷は冥加に通じるという事で、 縁起をかついでいると言われています。
茗荷は丸ごと酢漬けにして、食べることが多いと思いますが、スライスをして薬味としてお使いいただくのもおススメです。
袋の中に香りもしっかり残っておりますので、飾りとしてもお使いいただけます。

## 焼き野菜ミックス



● 規格 ●

● 特徴 ●

キャベツをベースに、ピーマン、人参を配合しております。
ミックス野菜は、単品で野菜をカットし、その後配合通りにミックスをしておりますので日によっての配合に、ばらつきはありません。
袋をあけてすぐに炒め物の具材としてお使いいただけます。メニューによって具材を変えるだけで、バリエーションが増えます。