

あのe. v. がパワーアップして新登場！

『ふえる野菜』 リニューアル新発売

＜ブロッコリー＞ ＜野菜ミックス＞ ＜洋風野菜ミックス＞
 ＜小松菜＞ ＜キャベツ＞ ＜豆苗＞ ＜水菜＞

9月1日(水)より全国発売

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、資本金10億円、代表取締役社長 宮崎吉明)は、独自の技術「ソフト・フリーズ製法」(*)を使った冷凍食品『e. v. (エッセンシャル ベジタブル)』を大幅に刷新。「洋風野菜ミックス」(ブロッコリー・カリフラワー・人参)を加え、『ふえる野菜』(希望小売価格(税込):126円)として、7アイテムを2004年9月1日より全国発売いたします。

◆ リニューアル 3つのPOINT ◆

- ①わかりやすいネーミングに変更し、パッケージをリニューアルしました。
- ②2キューブ〔252円(税込)〕から1キューブ〔126円(税込)〕に変更し、お買い求めやすくなりました。
- ③「安全・安心」をお届けするため、各商品の情報、品質管理システム等の情報をホームページと携帯コンテンツで公開いたします。

アイテム充実のラインナップ



【製品概要】

『ふえる野菜』は、家族構成やライフスタイルに合わせて、また、忙しいときや、メニューに一皿プラスしたいとき、野菜不足かなと思ったときなど、「野菜を食べたい」と思う様々なシーンに活躍する冷凍野菜です。

毎日の料理が手間をかけずに短時間でできあがるので、主婦の方はもとより、一人暮らしの方、忙しくてなかなか買い物に行けない方、単身赴任のお父さん、高齢者の方等、多くの方においしく簡単に野菜をたっぷりとお召し上がりいただける商品です。



<商品特長>

野菜の本質部分だけをギュッと凝縮したのが『ふえる野菜』です。

多くの野菜は、約9割が水分でできています。生野菜やゆで野菜を冷凍すると、水分が氷結するときに膨張し野菜の細胞壁を傷めて

しまいます。そのため、解凍時に水っぽくなり食感が損なわれ、新鮮な野菜に比べておいしさや歯ごたえが劣っていました。『ふえる野菜』は、「ソフト・フリーズ製法」によって、野菜を半乾燥状態にして凍結。細胞を壊さず、新鮮な野菜本来の食感と風味をコンパクトにギュッとキューブ状にしています。

『ふえる野菜』の特長は次のとおり。

1. ゆでるだけでみるみるうちにかさがふえ、そのまますぐに使えます。
2. 野菜の細胞が傷まないから野菜本来の歯ごたえが味わえます。
3. 旬に収穫した野菜を使用。旬のおいしさと栄養がいっぱい。
4. 霜がつかないから、長期保存しても水っぽくなりません。
5. びっくりするほどコンパクトサイズ(45mm×35mm×15mm)なので、冷凍庫もすっきり。
6. 小さくて軽いので買い物もらくらく。
7. カチカチに凍らないので、使う量に合わせてカットできます。
8. スープやみそ汁などの場合、ゆで汁もそのまま使える(※)ので、大変便利です。

※小松菜は除く

*ソフト・フリーズ製法

野菜－水分*＝ふえる野菜

*野菜に含まれているすべての水分を取り除くわけではありません。

多くの野菜は成分の約9割が水分です。野菜の細胞を壊さず水分を飛ばして新鮮な野菜の本質だけを半乾燥状態にして凍結する大塚食品独自の技術。この技術により誕生したのがコンパクトで便利な冷凍野菜『ふえる野菜』です。ゆでることで水分が戻りみるみるかさがふえ、野菜本来の食感と風味が味わえます。

