

真空低温調理食肉製品

代表的な製品が、ローストビーフです。周囲の焼色と内部の均一に仕上がった肉色が、きれいなコントラストで浮かび上がります。食感も柔らかくジューシーで、退色変化でも通常の焼き上げのローストビーフより色持ちが良く、ローストビーフの使用範囲が広がります。

当社の生菌及び大腸菌検査においても、冷凍解凍後、開封直後の検査では、殆ど“無菌”の結果が出ています。安心・安全・コストパフォーマンスの高い商品です。

真空調理ローストビーフ退色試験
同一原料を2分割



左:真空低温調理 右:コンベクションオープン ●4時間後
●スライス30分後で発色、4時間後まで変色なし

●9時間後

真空低温調理食肉製品の商品一覧



1poundステーキ



サーロインローストビーフ



ホワイトチキンVB



ローストポーク



牛バラ煮込み



国産牛バラSB



豚バラSB



豚角煮

ラーメン用素材

ラーメン用素材の商品一覧



とろチャーシュー



バラチャーシューM



バラロールチャーシュー(大)



バラロールチャーシュー(特大)



バラロールチャーシュー



ももチャーシュー



肩ロースチャーシュー



皮付きバラチャーシュー



旭川ラーメン 濃縮スープ



旭川ラーメンスープオイル



海鮮あんかけ焼きそば



ちゃんこラーメンセット