

“野菜・果物のペースト化”
加工うけたまわります。

◎新しいお料理

◎スイーツづくり

◎ソースづくり

◎商品開発に

“まるごとペースト” を使って欲しいのです。

ペーストの種類

- にんじん
- たまねぎ
- とうもろこし
- かぼちゃ
- ゆず皮
- 夏みかん
- さつまいも
- もずく
- ゆず
- キンカン
- レモン
- セロリ
- スナップエンドウ
- 白ネギ
- 大葉
- じゃがいも
- グリーンピース
- りんご
- とまと
- 梨
- 黒ごま
- 枝豆
- アスパラガス

その他野菜類

加工品メーカー様、商品開発メーカー様、
飲食店様へご提案します。

業務用野菜ペーストは、低分子化され他の食材と混ざりやすい
ため様々な加工食品に練りこむことが可能です。野菜をま
るごと摩砕してペースト化しているため栄養・うまみ成分もあ
ります。

活用例として

- ドレッシング・ジュース・スープ・ソース・ケーキ
- 和洋菓子・パン・麺・アイスクリーム・ソフトクリーム
- 練り製品・病院食・ベビーフード

“まるごとペースト”加工の流れ

お客様より原材料お預かり

原材料を当社が準備

洗浄（農薬除去処理を含む）・殺菌・
カット・ブランチング

摩砕・充填・殺菌

冷却・冷凍・保管・出荷検査

お客様宛に出荷