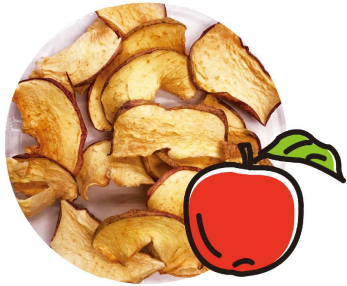
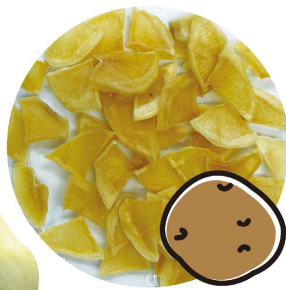


北海道産

使用する野菜はすべて北海道産。
工場は自然豊かな石狩市にあり
契約農家から新鮮な野菜を
仕入れています。



旬の野菜を加工

旬の野菜を加工することが
美味しさの秘訣！
乾燥野菜を水で戻すだけで
栄養価の高い野菜を
味わえます。



乾燥野菜 Dried Vegetables



カラフルに 便利に いつでも楽しめる常備野菜

こだわりの 栽培方法

口に入る物なので、使用野菜は
化学肥料をできるだけ使わない
農法で栽培することに
こだわっています。



品質向上の 勉強会・研究会

藤女子大学食物栄養学科の講師を
迎えて、品質向上や新商品開発
などの勉強会や研究会
を行っています。



カクイチ加藤商店

米穀・雑穀・青果物・ギフト商品・食料品等の卸売・小売販売並びに、加工及び製造全般

<http://e-kakuichi.com>

TEL.011-685-1615

札幌 加藤商店 〒006-0816 北海道札幌市手稲区前田6条12丁目1-25

受付時間/9:00~17:00 定休日/日・祝日

Dried Vegetables 乾燥野菜

カクイチ加藤商店

皆様に「野菜の楽しみ方」をご提案
おしゃれに、簡単に、
いつでも楽しめる常備野菜

野菜の原料はすべて北海道産を使用しています

主に乾燥野菜の原料は石狩産・岩見沢産のものを使用しております。
石狩市は日本海に面した場所に位置しており、市の中を石狩川が流れ、鮭が遡上します。「石狩鍋」は全国的にも有名。大雪が降る地域のため、雪解け水が土に溶け土壌が良い。野菜づくりに最適な場所として知られている。
岩見沢市は石狩川沿いの東に位置する広大な平坦地にあり、空知の豊富な穀倉地帯の一翼を担っています。石狩平野の中央部にあたるこの地域は、泥炭地のため客土による土地改良を進め、米の大産地となりましたが、近年はタマネギやハクサイ・カボチャ・キュウリなどの野菜、花き・果樹などと、農作物も多種にわたって生産しています。

野菜の加工は鮮度が命！

穫れたて野菜を24時間以内に機械乾燥でつくっています。基本的な製造工程は、原料入荷→洗浄→カット→ボイル→乾燥となります。新鮮な野菜を長時間、低温乾燥(約50~70度、6~12時間)で仕上げるため熱湯で戻した時生に近い状態になります。フリーズドライと比較すると戻り方が遅いです。乾燥野菜は熱湯で薬物(大根葉、小松菜、ほうれん草等)が3~5分かかり、根物(ごぼう、人参、れんこん、カボチャなど)は5~10分かかります。しかし、戻した時に、フリーズドライと比べて生のような食感や風味や香りを楽しむことができます。

乾燥野菜はいいことだらけ！

①栄養値が高くなる

野菜に含まれるビタミンD・ビタミンB群・カルシウム・鉄分・ナイアシンがアップする事が報告されています。

②長期保存が可能

常温でも数週間~半年ほど保存が可能です

③うまみが凝縮される

野菜の青臭さが抜けて、甘みが増します。野菜を干すと甘くなるのは、水分が抜けて味が凝縮するためです。例えば野菜に含まれる酵素のアミラーゼは、天日によって活性化され、でんぷんを分離し、ぶどう糖や麦芽糖などの糖を作ります。さらに歯ざわりもよくなるので、風味も増して、より美味しく感じられます。



トマト

オリーブオイルに塩を少し加えたところに、乾燥トマトを入れてオイル漬けにし、そのまま食べても、トーストに乗せても美味しい。その他、スープに入れたりと、使い色々。



キャベツ

汁物や即席麺に入れるとキャベツの甘みが増し、より美味しくいただけます。また、水に戻してから炒めても。キャベツはどんなお料理にも相性抜群。野菜不足を感じたらこの商品。



たまねぎ

お椀に、乾燥たまねぎ、海苔、中華スープの素、ゴマを入れ、お湯を注げば美味しいスープの出来上がり。水で戻して炒めたり、色々な汁物などに入れても便利です。



きゅうり

ビニール袋に本品+酢大さじ1+醤油大さじ1+千切り生姜少々を入れ、時々もんで、味をなじませるとポリポリの美味しい漬物が簡単にできあがります！



炒め物やサラダ、毎日のお料理に大活躍。
常温でストックできるからとっても便利。
たくさん集めたくなる、カラフルでかわいい
乾燥野菜たちです。

※商品は季節によって変わります



イチョウ切り大根

本品30gをよくもみ洗いで、10分ずつつけて戻し、手で水をしぼる。酢大さじ3+砂糖大さじ2+一味唐辛子を合え、器にもってから糸唐辛子を添えればおいしい酢の物の出来上がり。



スティック大根

ビニール袋に本品+水大さじ3杯位(固さ調節はお好み)+塩麹大さじ1+醤油小さじ1を入れ、時々もんで1時間程、味をなじませるとポリポリの美味しい漬物に！汁物にそのまま入れたり、水で戻しても。



男爵いも

鍋に乾燥いも30g+水+だしの素を入れて火にかけ、いもが柔らかくなったら味噌を溶かし、お椀に乾燥ワカメをいれ味噌汁を注げばおいしいじゃがいもとワカメの味噌汁の出来上がり。



りんご

おやつ代わりにそのまま食べれば、空腹感を満たしてダイエット効果も？ハーブティーなどお茶に入れてアップルティーに！水で戻してパンやケーキに入れたり、アップルパイにも。