



業務用FNR野菜の ご提案

株式会社 中温

FNR野菜とは

▽ 野菜の風味と栄養を残した新しい素材 ▽

Favor
風味

Nutrition
栄養

Remain
残す

FNR野菜の特徴

1

賞味期限
120日
(常温保管)

2

水切りや
洗浄不要
簡単調理

3

野菜の
**食感や旨みが
そのまま**



FNR野菜と冷凍、水煮との比較

(自社比較)

	風味	食感	栄養	調理時の 取り扱い	輸送 コスト	保存 コスト
FNR野菜	○	○	○	○	○	○
冷凍	△	△	○	△	×	×
水煮(常温保管)	△	○	×	△	○	○

●下ごしらえ済みの簡単調理素材

- ・水煮と違って、水切りも水切り後の洗浄も必要ありません。
- ・内部の液は野菜のうまみたっぷり。そのまま調理に使用できます。
- ・皮むき・カット・加熱処理済みなので、調理時間は約15分間。

●食感・風味が残っている

- ・冷凍野菜のような軟弱な食感ではなく、野菜本来の食感です。
- ・大量のpH調整液で処理した水煮野菜とは違い、野菜本来の風味がしっかりあります。
- ・レトルト処理野菜のようにどの野菜も軟弱ではなく、野菜本来の食感と風味が残っています。

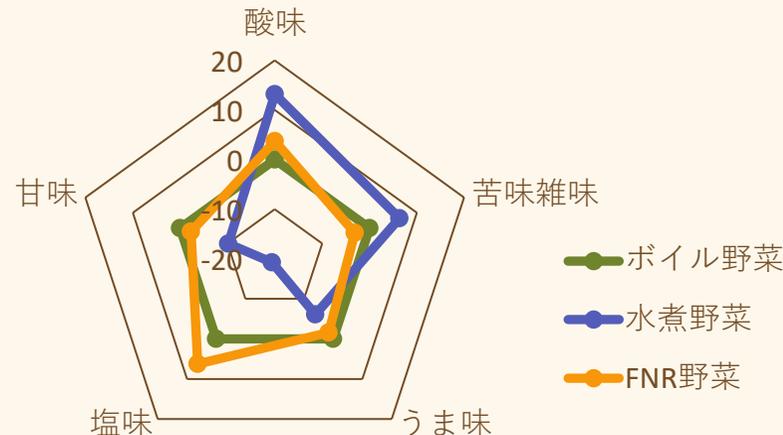
FNR野菜と水煮野菜の味覚センサーによる比較

値が1以上になると誰でもはっきりと味の違いが分かります。

※分析場所
愛媛県産業技術センター

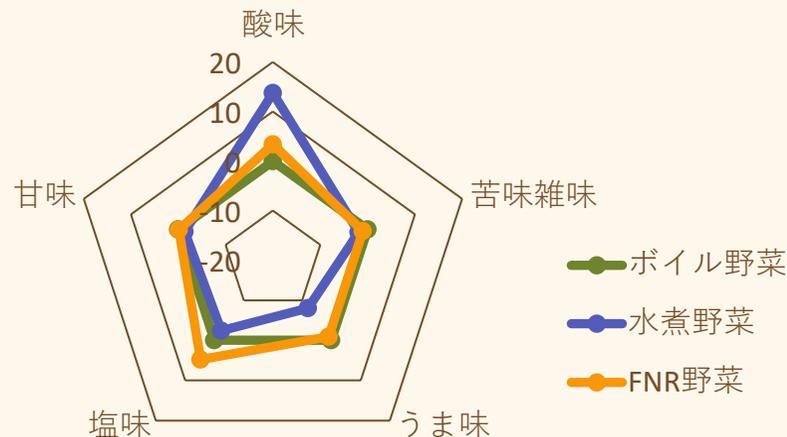
●ごぼうの比較

	酸味	苦味 雑味	うま味	塩味	甘味
ボイル野菜	0	0	0	0	0
水煮野菜	13.22	6.35	-6.11	-19.04	-10.18
FNR野菜	3.7	-3.1	-1.57	6.29	-2.28



●人参の比較

	酸味	苦味 雑味	うま味	塩味	甘味
ボイル野菜	0	0	0	0	0
水煮野菜	13.77	-1.87	-8.04	-2.39	-1.34
FNR野菜	3.37	-1.01	-0.89	4.76	-0.16



※ごぼう、人参分析サンプル

ボイル野菜…FNR野菜と同じ生野菜をボイルしたもの

FNR野菜…国内産筑前煮(人参、ごぼう、蓮根、筍/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC))

水煮野菜…Y社 国内産筑前煮(ごぼう、人参、こんにゃく、筍、蓮根/酸化防止剤(ビタミンC)、塩化Ca、水酸化Ca、漂白剤(次亜硫酸Na))

FNR野菜 500gミックスシリーズ規格表(国内産) (1/2)

煮込み料理用 500g

原材料名	じゃが芋	人参	玉ねぎ
規格	約30g (乱切り)	約7g (乱切り)	幅約15mm (1/8櫛切り)
内容量	約240g	約140g	約120g



汁物料理用 500g

原材料名	大根	人参	ごぼう	里芋
規格	30mm× 30mm× 3mm(厚さ) (いちょう切り薄)	10mm× 10mm× 3mm(厚さ) (いちょう切り)	3mm(厚さ) (斜めスライス)	約15g (乱切り)
内容量	約150g	約150g	約100g	約100g



筑前煮用 500g

原材料名	人参	ごぼう	筍	蓮根
規格	約7g (乱切り)	約7g (乱切り)	約7g (乱切り)	約7g (乱切り)
内容量	約175g	約125g	約100g	約100g



FNR野菜 500gミックスシリーズ規格表(国内産) (2/2)

里芋煮用 500g

原材料名	里芋	大根	人参
規格	約15g (乱切り)	30mm×30mm× 15mm(厚さ) (いちょう切り厚)	約7g (乱切り)
内容量	約240g	約140g	約120g



きんぴら用 500g

原材料名	ごぼう	人参
規格	50mm×6mm×4mm(厚さ) (太切り)	50mm×6mm×4mm(厚さ) (太切り)
内容量	約300g	約200g



FNR野菜 500g単品シリーズ規格表(国内産) (1/2)

粗むき里芋(1種類)

規格

ホール
カット

重量または
サイズ

30g~70g



皮付きじゃが芋(1種類)

規格

ホール

重量または
サイズ

S・2S サイズ



むき里芋(1種類)

規格

乱切り

重量または
サイズ

15g±3g



むきじゃが芋(3種類)

規格

乱切り

乱切り
(大)

ダイス
カット

重量または
サイズ

15g±3g

30g±5g

10mm×
10mm



※写真は
乱切り(大)
です。

FNR野菜 500g単品シリーズ規格表(国内産) (2/2)

人参(3種類)

原材料名	乱切り	細切り(太)	銀杏切り
重量またはサイズ	7g(-2g、+3g)	50mm ± 5mm × 6mm ± 1mm × 4mm ± 1mm	25mm ± 5mm × 25mm ± 5mm × 3mm ± 1mm



※写真は乱切りです。

ごぼう(4種類)

規格	乱切り	細切り(太)	斜めスライス	ささがき
重量またはサイズ	7g (-2g、+3g)	50mm ± 5mm × 6mm ± 1mm × 4mm ± 1mm	厚さ 3mm ± 1mm	70mm ± 20mm × 厚さ 5mm ± 2mm



※写真はささがきです。

玉ねぎ(1種類)

規格	楕切り
重量またはサイズ	幅10mm~15mm 長さ60mm以上は 2分割

ご要望に応じて製造いたします。

大根(2種類)

規格	銀杏切り	銀杏切り(厚)
重量またはサイズ	30mm ± 5mm × 30mm ± 5mm × 3mm ± 1mm	30mm ± 5mm × 30mm ± 5mm × 15mm ± 3mm

ご要望に応じて製造いたします。

弊社は、様々な新規商品の開発に取り組んでいます。
規格の変更、野菜の組み合わせの変更等、
ご希望がございましたら、下記までご相談ください。

住所：愛媛県松山市小栗1丁目 2-28
Tel:089-943-5211

