

ノースイさんに聞きました!



株式会社ノースイ
名古屋支店 横井さん

株式会社ノースイ
https://www.nosui.co.jp/



冷凍野菜のメリットは?

1. 素材原料を新鮮なうちに加工し、急速冷凍しているので、季節や天候に左右されず、**とれたての新鮮さをそのまま長く保つことができます。**
2. 冷凍加工時に皮むき・カット・加熱などの下処理をしているので調理時間が短く簡便性に優れています。
3. 使用する部分だけを加工して冷凍しているので、無駄な生ごみが出ません。

外国産の原料って安全なの?

弊社で取り扱っている冷凍野菜・冷凍果実は、自社及び契約農場にて日本同様に厳しい基準で管理・栽培された原料のみを使用しています。また、原料トレーサビリティシステムの運用も行ってありますので、**安全な野菜・果物を安心してお使い頂けます。**



教えて!

冷凍野菜のあれこれ Q&A



Q 冷凍ブロッコリーが水っぽくなるのが気になります。解凍の仕方やおすすめの調理方法は?

A 冷凍ブロッコリーを使用する際、注意が必要なのは「自然解凍」「加熱」のどちらのタイプかを確認することです。「加熱」タイプは、必ず食品メーカーが記載している通りに加熱してください。「自然解凍」タイプは、冷蔵庫で解凍してザル等で水気を切って使用してください。



Q 生野菜に比べると栄養がなくなっているような気がするのですが、どうなのでしょう?

A 冷凍野菜は旬の時期に収穫し、すぐに工場に搬送して前処理(洗浄・皮むき・カット・あく抜き・グリン・油調理・下茹で等)を行い、急速凍結して-18℃以下で包装しているため、**栄養価が落ちず品質が保たれています。**



Q 少しだけ使いたいのに、ガチガチにくっついて大きい塊になっています。保存のコツはありますか?

A バラ凍結の商品が、塊になっているものは、解凍・再凍結になって品質が損なわれている可能性があります。家庭の冷凍庫は頻りに開け閉めしますので、温度変化が起こりやすく一度開封後は早めに使い切ることをお勧めします。



- ① 保存は-18℃以下の冷凍庫に保存。
- ② 扉の開閉を少なくして、庫内の温度上昇を防ぐ。
- ③ 一度開封したものは、しっかり空気を抜いて口を閉め、手早く冷凍庫の中へ。
- ④ 冷凍庫内は、隙間を少なくする。

保存のポイント

麻婆なす

【使用商品】
カンタン菜園
揚げなす(乱切り)



【調理方法】

- 1 凍ったままの揚げなすを皿に並べ、ラップをせずに電子レンジで加熱する。
- 2 揚げなすに麻婆なすの素をかけてフライパンで混ぜ合わせる。

オクラのお浸し風

【使用商品】
カンタン菜園 オクラ、
かつお風味つゆ2倍濃縮



【調理方法】

- 1 オクラは自然解凍かレンジ解凍、流水解凍する。
※流水解凍する場合は水に長時間漬けないようにする。
- 2 かつお風味つゆを水で薄めずに適量かけ、かつお節をふりかける。



旬の野菜の
おいさと栄養が
たっぷり

時短でおいしく
野菜を食べよう!

冷凍野菜



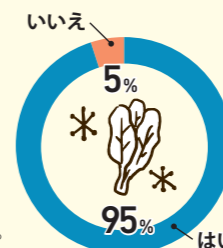
使い勝手抜群で種類も豊富な冷凍野菜。旬の時期に急速冷凍しているため、おいさがギュッと詰まっているのも魅力です。今回は、冷凍野菜・冷凍果物を扱うノースイさんに、こだわりやおすすめポイントを聞きました!



組合員に聞きました!

Q1 冷凍野菜を使ったことはありますか?

ほとんどの人が冷凍野菜ユーザー!
便利さを実感しているのがうかがえます。



Q2 よく使っている冷凍野菜ベスト3は?

茹でるのに手間がかかる野菜が上位にランクインしました!

- 1位 枝豆
- 2位 コーン
- 3位 ブロッコリー



Q3 冷凍野菜のここが好き! 組合員の皆さんに、イチオシ商品や普段の活用法を教えてくださいました!

枝豆は子どもから大人までだれもが好きなので常備しています。解凍してすぐ食べられ、美味しく色も鮮やかで食卓が華やかです。
(土岐市 きよんきよんさん)

北海道のそのまま枝豆
250g 凍
本体価格278円
税込価格300円
次回予定11月3週



切ったり皮をむいたりしないでいいので急いで作りたい時に使います。生協のカボチャは煮物にするのがホクホクして美味しかったです。
(飛騨市 ココナッツさん)

北海道の栗かぼちゃ
350g 凍
本体価格298円
税込価格321円
次回予定11月2週



一人暮らしを始めた娘が揚げなすを生協で購入。今まで使ったことがないのでどうだろうと思いましたが、超ラクにつかえるとのこと。ラタトゥイユを作っていましたよ!
(多治見市 ないすさん)

カンタン菜園 揚げなす(ファンカット)
500g 凍
本体価格428円
税込価格462円
次回予定12月1週

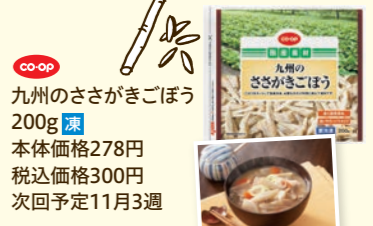


玉ねぎみじん切りは少量ずつ使えて便利!タルタルソース作りに利用します。辛味がなくて良いです。
(恵那市 ちいちゃんさん)

玉ねぎみじん切り
500g 凍
本体価格318円
税込価格343円
次回予定11月3週



豚汁など切る野菜が多い料理や、アク抜きなどがちょっと面倒くさい時に九州のささがきごぼう200g凍
本体価格278円
税込価格300円
次回予定11月3週



コーンはとても便利です。お弁当の中身に、色数が足りない時などに入れると、カラフルになります。一袋ずつ使ってコーンスープを作ることもあります。
(大野町 ノー天気母さん)

北海道のつぶコーン
300g 凍
本体価格280円
税込価格302円
次回予定11月2週



ブロッコリーは自分で茹でると硬かったり柔らかすぎたりするのですが、冷凍ブロッコリーはちょうどよい硬さですごく便利です。
(山県市 ふみふみこさん)

ブロッコリー
180g 凍
本体価格198円
税込価格213円
次回予定11月3週

