

# この商品ってどんな味??

## 食品ロスを減らす取組み ~ 冷凍かぼちゃ & 冷凍さつまいもの巻 ~



すご〜くいいもの、見つけちゃった♥ 便利なのはもちろん!  
野菜の甘みを引き出して冷凍してあるから、とーってもおいしいの!!  
しかも。。その利用が「食品ロス削減」と「就労支援」につながるなんて、素敵よね♪

## こんなにおいしい野菜を捨てちゃうなんてもったいない!!

野菜加工時に出る切れ端が、おいしくて便利な冷凍野菜に生まれ変わりました♪

本品は、野菜の加工時に出る野菜の切れ端を加熱して冷凍した商品です。  
「おいしい野菜なのだから最後まで使い切りたい!」という想いから、  
加工方法を考え、販売が実現しました。加工は奈良県内で行なっています。  
ハンディキャップを持つスタッフも加工に携わり、心を込めた丁寧な作業で  
商品づくりを行なっています。

食品ロスを  
減らす取組み  
×  
就労支援

製造者: (株) <sup>まんなり</sup>萬成水耕栽培 (まんなり奈良加工工場)

冷凍かぼちゃ



※加熱してお召し上がり下さい。

「カット野菜の切れ端であるというストーリーも含め、消費者にお届けしたい。」  
そんな開発者の想いから、**切れ目が入った状態のまま**ボイルし、冷凍しました。

- 豆乳・コンソメを入れて煮立て、冷凍かぼちゃを入れるだけでおいしいスープに!
- 煮立てた煮汁に冷凍かぼちゃを入れて煮ると、短時間で簡単にかぼちゃの煮物が作れます。
- 電子レンジで加熱後、マッシュしてかぼちゃサラダに!

使用原材料: かぼちゃ (メキシコ・ニュージーランド・他)

冷凍さつまいも



※加熱してお召し上がり下さい。

カット野菜製造時に、グラム数が企画に合わなかったり欠けてしまったなどの理由ででた端材を使用しています。  
国産の「紅はるか」を中心とした(季節により紅あずま・シルク等も一部混ざります) さつまいもを低温で蒸した後、高温で焼き上げ、しっかり甘みを引き出した状態で冷凍しました。

- オーブントースターで焼くだけで、焼き芋のような甘み&食感に!
- フライパンでバター焼きに!
- そのまま素揚げにしても◎

使用原材料: さつまいも (国産)

## 「冷凍かぼちゃ」 & 「冷凍さつまいも」はこんなに便利！

レンジでチンするだけで柔らかくなってつぶしやすいし、味付けしていないから、離乳食づくりにとっても便利ね♪

- 使いたい時に、使いたい分だけ使える♪



- 下処理をしてあるから調理が楽チン！



- 野菜の甘みを引き出して冷凍しているからおいしい！



- 味付けされていないから、自分好みの味付けができる！



- かぼちゃは、切れ目が入っているから火の通りが速いし、食べやすいわ～。切れ端ならではの利点ね♪



ね、便利でしょ♪



～ 品質保証室ではこんな感想が出ました ～



### 冷凍かぼちゃ



#### 電子レンジでチンすると。。

- やわらかくなってかぼちゃの味を感じられる。
- 味付けなしでもおいしい。しっとりしている。
- 赤ちゃんの離乳食にいいね。
- そのままでも良いが、料理に入れた方が良い。

#### レンジでチンした後、オーブントースターで焼いたら。。

- 香ばしさがプラスされておいしい。
- 水分が抜けて甘みが増している感じがした。
- ほっくりして、甘みもあっておいしかった。

### 冷凍さつまいも



#### 電子レンジでチンすると。。

- 切れ端とは思えない。食卓に並べば切れ端とは気付かない。
- とても甘くやわらかい。この状態でおいしい。
- 粘りもありほんのり甘い。
- 甘みはトースターで焼いたものより少なく感じた。

#### レンジでチンした後、オーブントースターで焼いたら。。

- いい具合に水分が抜けて、香ばしさと甘みが増した。
- 電子レンジとあまり差は感じないが、どちらもおいしい。
- 焼き芋のような感じがする。

# こんなお料理はいかが？



## 冷凍かぼちゃの甘煮



- ① 煮汁を沸騰させ、冷凍かぼちゃを凍ったまま入れる。  
(※煮汁は生のかぼちゃを煮る時より少なめでOK)
- ② 落としぶたをして煮る。  
(※生のかぼちゃを煮るより、短い時間で煮えます！)



## ミルク(豆乳)スープ

時短！ 忙しい朝にも○



- ① たまねぎの薄切りとベーコンをバターで炒め、牛乳（または豆乳）とコンソメを入れる。
- ② 沸騰したら、冷凍かぼちゃを凍ったまま入れ、かぼちゃに火が通ればでき上がり。

## かぼちゃのお焼き



- ・冷凍かぼちゃ 50g
- ・絹ごし豆腐 75g
- ・片栗粉 大さじ4

- ① 冷凍かぼちゃは電子レンジでチンしてつぶす
- ② 絹ごし豆腐をつぶす
- ③ かぼちゃ・豆腐・片栗粉を混ぜる
- ④ 形を整え、フライパンで蓋をして焼く

## かぼちゃサラダ



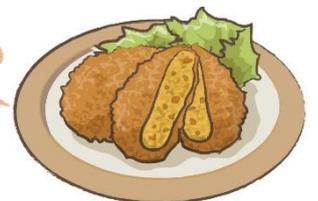
- ① 電子レンジでチンする
- ② お好みの具材を混ぜる  
(今回は枝豆とチーズを入れました)
- ③ マヨネーズで和える

## かぼちゃのチーズ焼き



- ① 電子レンジでチンする
- ② 薄く切り、塩コショウをしてフライパンで焼く
- ③ チーズをのせ、ふたをする

かぼちゃコロケにも！



そのまま手づかみ離乳食に  
みたらしのタレをからめておやつに♪  
そうめんつゆをからめればお弁当のおかずに



フライパンで焼いて...



バター焼き



オーブントースターで焼いて...



石焼きいも風



冷凍のまま揚げて...



素揚げ



簡単!

## お砂糖いらすの スイートポテト



- ① 「冷凍さつまいも」を皿にのせ、レンジで加熱する。
- ② つぶす。(今回は皮も一緒につぶしました!)
- ③ バター(マーガリン)を少量混ぜる。
- ④ 牛乳を少量混ぜる。(固さを見ながら調節してください。)
- ⑤ 形を整え、表面に溶いた卵黄を塗り、オーブントースターで焼く。  
→ 表面に焦げ目がついたらでき上がり♪

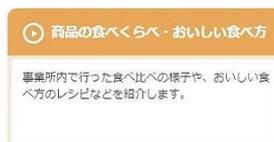
作ってみてね!



お砂糖なし  
でも甘い!

★バックナンバーは。。。

『ならコープホームページ』



をクリック!

ならっぴ探検隊

商品の食べくらべ・おいしい食べ方