

# **国産** 業務用 冷凍きのこ IQF バラ凍結

冷凍きのこで「コストの削減」と「調理の省力化」を支援します！

- 手間なく使えて下処理不要！（解凍不要）
- 豊富なカットバリエーションで食べやすい！
- 【原料・カット作業・ごみ処理】のコスト削減
- 異物混入や鮮度不良など、商品トラブル改善

※ドリームマッシュの冷凍きのこは凍ったままの状態でも加熱調理できるので、ドリップが少なく生鮮きのこの様に仕上がります！



**Dream Mush**



# 冷凍カットきのこシリーズ

## I Q Fバラ凍結

キノコ栽培20年の生産経験と最新の冷凍技術で  
生鮮キノコのような風味と歯ごたえを再現しました！

**調理方法** 【ゆめる場合】 凍ったままの【冷凍キノコ】を、熱したフライパンに油をひいてゆめて下さい。  
【茹でる場合】 お湯で水や塩汁を沸騰させ、凍ったままの【冷凍キノコ】を入れて再び加熱調理して下さい。  
※調理の際は必ず蓋から取り出してください。やけどや油はね等にご注意ください。

**保存上の注意** ①一度とけたものを再び凍らせると品質が悪化します。再凍結はおやめください。  
②凍らしたものを凍ったまま保存すると、変色や変質することがあります。  
③開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。  
④商品の特長上、小さいサイズのものが入る場合があります。

**お問い合わせ** 株式会社夢マッシュ TEL: 0942-65-9122  
受付時間 9:00~13:00、13:30~17:00 (関東圏内・お電話のみ・土日・祝日を除く)

**方法** 【ゆめる場合】 凍ったままの【冷凍キノコ】を、熱したフライパンに油をひいてゆめて下さい。  
【茹でる場合】 お湯で水や塩汁を沸騰させ、凍ったままの【冷凍キノコ】を入れて再び加熱調理して下さい。  
※調理の際は必ず蓋から取り出してください。やけどや油はね等にご注意ください。

**この注意** ①一度とけたものを再び凍らせると品質が悪化します。再凍結はおやめください。  
②凍らしたものを凍ったまま保存すると、変色や変質することがあります。  
③開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。  
④商品の特長上、小さいサイズのものが入る場合があります。

**合わせ** 株式会社夢マッシュ TEL: 0942-65-9122  
受付時間 9:00~13:00、13:30~17:00 (関東圏内・お電話のみ・土日・祝日を除く)

**カット**  
冷凍ほぐししめじ  
500g×24袋〔要冷凍〕

**1/2**  
冷凍ほぐししめじ1/2カット  
500g×24袋〔要冷凍〕

**刻み**  
冷凍刻みしめじ  
500g×24袋〔要冷凍〕

※商品のデザイン、仕様、外観、は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

- ◆ドリップを抑えて、生鮮キノコのような食感と風味を再現
- ◆お子様からご年配の方まで食べやすいサイズをラインアップ！
- ◆ノングレースなので調理前の解凍は不要
- ◆原料歩留まり100%！全量使えてお買い得！
- ◆加熱による縮みや色ぬけが少なく、美しい仕上がりを実現



※ドリームマッシュの冷凍きのこシリーズは凍ったままの状態加熱調理すると、ドリップが少なくなり、更においしく仕上がります。

冷凍きのこ 調理例



# キノコの風味と歯ごたえを追求した独自製法



冷凍ほぐししめじ  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産のぶなしめじを味や食感を損ないにくい独自製法で急速冷凍しました。バラ凍結なので、使い残しによるロスを防げます。



冷凍ほぐししめじ1/2カット  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産のぶなしめじをひと口サイズにカットしてバラ凍結にしました。一般の飲食店はもちろん、医療や介護の現場でも使いやすいサイズです。



冷凍刻みしめじ  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産のぶなしめじを細かいサイズにカットしてバラ凍結にしました。ケアフードや練り物の具材としても人気です。



冷凍博多すぎ茸  
500g×18袋〔要冷凍〕

【幻のキノコ】と呼ばれる博多すぎ茸を独自の製法でバラ凍結にしました。希少価値が高く、フォルムや食感が特徴的な博多すぎ茸は、オリジナル性の高いメニュー食材として人気です。



冷凍ほぐしエノキ  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産エノキ茸を約3cmにカットして急速凍結にしました。バラ凍結なので、使い残しによるロスを防げます。



冷凍刻みエノキ  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産のエノキ茸を細かいサイズにカットしてバラ凍結にしました。刻み食やソフト食、練り物などの具材としても便利です。



冷凍なめこ  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産なめこを急速凍結しました。余分なヌメリを抑えているので、ほぼ全量が固形量として使用できてお得です。サラダ・ざる蕎麦などトッピングにも最適です。



冷凍カットエリンギ  
500g×24袋〔要冷凍〕

味と歯ごたえに優れた国産エリンギを、ボリューム感のあるロングカットでバラ凍結に仕上げました。濃厚な風味が堪能できます。



冷凍刻みエリンギ8mmダイス  
500g×24袋〔要冷凍〕

国産のエリンギを8mmにダイスカットしてバラ凍結にしました。ケアフードや練り物の具、フリーズドライ用食材としても人気です。

カット . . . . . ホテル、レストラン、居酒屋などで便利！

刻み 1/2 ダイス . . . . . 幼稚園、病院、介護施設などに最適！



# ドリームマッシュ「冷凍きのこ」が選ばれる理由

## Point.1 冷凍品でも風味や食感が抜群!

きのこ類は一般的な野菜や肉・魚に比べると冷凍処理のダメージに弱い食材なので、冷凍したものを調理すると大量のドリップを滲出させ、風味や食感が損なわれてしまいます。ドリームマッシュの冷凍きのこは、長年の研究により確立した独自の冷凍製法で凍結するので、冷凍する際の細胞破壊が抑えられ、調理時のドリップも少なく、生鮮きのこのような食感と風味が味わえます。



## Point.2 IQF 凍結なので、無駄なく使えて経済的!

ドリームマッシュの冷凍きのこはIQF（バラ）凍結に仕上げているので、使用する分量のみ取り出せます。使用しない分は溶ける前に冷凍庫に保存すればロス無く使えて経済的です!

※ドリームマッシュの冷凍きのこシリーズは解凍しないで凍ったまま加熱調理できるように冷凍されています。ドリップを抑え、生鮮きのこのような風味と食感を再現するには解凍しないで調理する事が秘訣です。

## Point.3 カットサイズが豊富なので、お子様からご老人まで食べやすい!

ドリームマッシュの冷凍きのこシリーズは健康な方のみならず喫食されるかたの年齢層や健康状態を考慮したカットサイズを取り揃えています。多くの食事を短時間で食べやすく調理する必要がある、病院、養老施設、幼稚園等の給食施設にも最適です。

## Point.4 調理の歩留まりが100%なのでコストが改善!

冷凍きのこシリーズは調理の際に不要となる石突(根)の部分が取り除かれているので、内容量の全てが調理に使えてお得です。※「冷凍ほぐししめじ 1kg=市販用ぶなしめじ1.6kg」「冷凍ほぐしエノキ 1kg=市販用えのき茸1.8kg」に相当します。

## Point.5 きのこ専門メーカーだからできる高品質な商品提案!

ドリームマッシュの「冷凍きのこ」シリーズはきのこ生産者らが規格管理をして加工するので、製造トレースが短く、安全性や品質の管理は万全です。また、万が一の製品トラブルでも迅速に対応できます。

### 原料仕入れコストの安定

カットきのこの原料となる株きのこは相場の変動が大きい野菜です。特に食品業界での使用量が増加する秋から冬にかけては夏価格の2倍以上になることも珍しくありません。冷凍カットきのこは、秋冬需要の多い業務用食材用として、年間統一価格で採用できるのでお得です。

### 調理現場の衛生環境の向上

株のきのこは、根本に培地が付着しており、調理現場の汚れや異物混入リスクを向上させてしまいます。冷凍きのこは汚れの原因となる部分は取り除かれているので、調理現場を汚しません。

### 製品トラブル改善 (製品の品質管理が徹底された JGAP 認証取得工場)



サンプルのご用命・お問い合わせ

農事組合法人ドリームマッシュ

〒833-0025 福岡県筑後市中折地 263-1

TEL:0942-65-9122

FAX:0942-65-9133

www.dreammush.jp

ドリームマッシュ

検索

