

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、凍った状態で加熱調理できるので
ドリップが少なく生鮮きのこのような料理に仕上がります！



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！



※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！
- ◆ノンフレーズ凍結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



キノコの風味と歯ごたえを追求した独自製法

◆冷凍 カットキノコシリーズ (一般サイズ・厚切りカット)



冷凍ほぐししめじ
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍なめこ
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍ほぐししめじ1/2カット
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍ほぐしエノキ
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍カットエリンギ
500g×24袋〔要冷凍〕

◆冷凍 ひとくちキノコシリーズ (ティースプーンサイズ)



冷凍ひとくちぶなしめじ
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍ひとくちエノキ茸
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍ひとくちエリンギ
500g×24袋〔要冷凍〕

◆冷凍 刻みキノコシリーズ (粗みじんカット)



冷凍刻みしめじ
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍刻みエノキ
500g×24袋〔要冷凍〕



冷凍刻みエリンギ8mmダイス
500g×24袋〔要冷凍〕

※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



冷凍キノコのクリームパスタ



冷凍ほぐししめじのきのこ汁



冷凍刻みキノコのリゾット



冷凍ほぐしエノキのお味噌汁

カット 1/2・・・ホテル、レストラン、居酒屋などで便利！

くち・・・幼稚園、病院、介護施設などに最適！（介護食サイズ）

刻み ダイス・・・ソース・デューセル・練物具材などに最適！



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産出させ、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自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

株式会社ドリームマッシュ

〒833-0025 福岡県筑後市中折地 263-1

TEL:0942-65-9122

FAX:0942-65-9133

E-mail: dream-mush@mtj.biglobe.ne.jp

www.dreammush.jp

ドリームマッシュ 🔍 検索

