



No.1. ー 最高品質の加熱処理 ー

食素材の特性に基づいて、最適かつ最高品質の加熱処理を行う。

No.2. ー 食素材の組織や細胞を守る ー

細胞膜や組織を壊さないようにし、食素材1つ1つの元来のよさを活かす。

No.3. ー 栄養機能の最適化 ー

食素材に含まれる栄養素の損失を抑え、酸化による劣化を防ぎ、栄養機能を最適化する。

No.4. ー 食素材の特性を活かす ー

食素材の臭いの酵素を抑え、旨味、香りなどを最善の状態に引き出す。

No.5. ー 安心安全の食素材を実現 ー

過剰な熱を加えず、菌の死滅温度をコントロールし、安心安全かつ特性の活きた食素材を実現する。

softsteam

ソフトスチーム加工法の最大の特長は、素材の栄養素を落とさずに、嫌な匂いを止め、素材そのものの旨みを最大限に引き出す下処理技術です。

What is the greatest feature of the soft steam processing method ? It is a processing technology that maximize the taste of the material itself by stopping the unpleasant smell without dropping the nutrients of the material.

食材	米加工	野菜・果物	豆類・穀類	魚介類	畜肉加工
Food Materials	Rice	Vegetables&Fruits	Beansand Cereals	SeaFoods	Meats
ポイント	洗米・浸漬不要で早く美味しく炊け全く新しい加工米。	煮物用・サラダ用等、硬さや軟らかさの食感を自由に調整でき、賞味期限3ヶ月。	素材本来の甘みを保ち柔らかさを自由に調整。素材や原料に利用可能。	用途に応じてタンパク質を変性、焼魚調理時間は半分。	用途に応じてタンパク質の変性、硬さ柔らかさを自由に調整。
Sales Points	A completely new processed rice that can cook deliciously quickly without washing rice, immersion required.	You can freely adjust the texture of hardness, softness etc. for simmered and salad use, expiration date 3 months.	Maintain original sweetness and adjust softness freely. Available for materials and raw materials.	Depending on the application protein denaturation, baked fish cooking time is halved.	Depending on the application, protein denaturation, hardness softness is freely adjusted.
出来る事 A	炊飯器でも短時間で炊ける粳米・糯米・米粉・餅粉も用途大。	葉物から根菜類まで幅広い野菜の下処理加工に最適。	手間の掛かる豆・雑穀類を簡単な加熱で美味しい調理が可能に。	腸炎ビブリオ、カンピロバクター菌等を抑制。安全な下処理が可能。	O157、サルモレラ菌等を抑制し、安全で良質な下処理が可能。
What you cando (A)	Rice cooker can also be cooked in a short time Rice, rice flour, rice cake powder is also used.	Ideal for processing of a wide range of vegetables from leaf to root crops.	Delicious cooking is possible with simple heating of beans and miscellaneous grains that take time and effort.	Suppress Vibrio parahaemolyticus, Campylobacter bacteria, etc. Safe pretreatment is possible.	O157, salmonophila bacteria etc. suppressed, safe and good quality pretreatment possible.
出来る事 B	パックご飯・電子レンジ炊き込みご飯、お粥などの商品群。	調理済み惣菜、日持野菜・ペースト等の幅広い商品化が可能。	豆腐・味噌・醤油・酒等の原材料だけでなく、豆・穀類栄養バランス食も。	アク・匂いを止め、レア加熱後、様々な魚介類商品化が可能。	調理の難しい厚切りステーキやハンバーグ、豚カツ等芯温の火通り心配なし。
What you can do (B)	Packed rice, microwave cooked rice, porridgeand otherproduct groups.	Can prepare cooked prepared dishes, sun-dried vegetables andpaste etc. widely .	Not only raw materials such as tofu, miso, soy sauce, alcohol, etc. · Beans · Cereals Nutrition Balanced diet.	Stop Acid · smell, after rare heating, various fishery products can be commercialized.	Thick steak with difficulty to cook, hamburger steak, pork cutlet etc. No worry about fire street of core temperature.
加熱特徴	玄米はカロリーを変えずにブドウ糖が13倍、アミノ酸は3倍増す。	栄養成分や酵素変性温度を考えた加工。	素材の品質を重視した適温加工で、熱処理素材の美味しさを引き出す。	縮みが少ない温度での加工が可能。冷凍後のドリップ、変性が少。	レア、ミディアム、ウエルダンなど火通りは自由にコントロール可能。
Heating Characteristics	Brown rice does not change calories, glucose 13 times, amino acid 3times Increase.	Nutritional elements and Enzyme denaturation temperature Processing thought.	Heat treatment with appropriate temperature processing focusing on the quality of the material Extract the taste of the material.	Processing at temperature with less shrinkage is possible. Drip after frozen, less denaturated.	Rare, Medium, Weldon Fireworks can be controlled freely.
応用範囲	固形燃料で炊ける非常食、100%米粉パン・米粉麺・搗立て餅。	全国産地の取れたて食材の鮮度をロック。年間安定供給、野菜の輸出も可能。	グルテンフリーで、豆類、米穀類に注目。主食としてだけでなく、付合わせ野菜として食すなど。	血合い部位のツナサラダ、干物、焼魚、うなぎ、ブリ大根等、各種惣菜。	高齢者も食べ易い柔らかさを実現。硬い部位、ローストビーフ、ローストチキンで調理を短縮。
Application Range	Emergency food to be cooked with solid fuel, 100% rice flour bread, rice noodle, noodles rice cake.	Locked the freshness of the ingredients that came from the country's origin Stable annual supply, export of vegetables is also possible.	It is gluten-free in Europe, the beans and rice grains. Eat it not only as staple food but also as adjunct vegetables.	Various side dishes such as tuna salad, dried fish, baked fish, eel, radish radish etc.	Elderly people also eat easier soft, hard parts, roast beef, roast chicken shortened cooking.