

ハンズ・フーズ・ジャパンとは

- ABOUT -

経営理念

工場製品とは異なり産地や年により大きさや重量が変わる青果物。
サイズや変形で廃棄される農産物を低温滅菌乾燥することで、安心安全な国産野菜・果物の栄養・おいしさをそのまま食卓に。
生産者・加工者・販売者と一体の協業体により安心・安全・健康な食品づくり
農業の生産と流通の現場において長年実績のあるメンバーと物理科学系の技術者の集まりであり、新製法による乾燥技術を
中心に原料生産を含めたトータルな農業企業を目指します。

株式会社 ハンズ・フーズ・ジャパン
代表取締役社長 中谷 彰七

会社概要

会社名 株式会社 ハンズ・フーズ・ジャパン
設立年月日 2009年8月21日
資本金 1千万円
代表取締役 中谷彰七
従業員数 3名(平成22年5月現在)
決算月 7月
所在地 岐阜県羽島市福寿町千代田1丁目23番地2 エフ・ジービル4F
TEL.058-322-7097 FAX.058-322-7148
取引銀行 大垣共立銀行

商品案内

- PRODUCTS -

乾燥野菜 - DRY VEGETABLE MIX -

国産野菜使用

栄養そのまま、凝縮保存食 【非常用保存食】

素材の風味や鮮度を保持したまま野菜を乾燥しました。
夏にも食中毒等の二次感染の心配がなく、調理済みですので開封後すぐに食べられます。
また、保存期間は5年と長く、非常時の栄養補給に最適です。
温度や湿度などの環境変化により変色として表面にあらわれることがあります。
保存温度により野菜臭が強くなる場合があります。
お問い合わせいただければ、商品のご確認をさせていただきます。

夏も安全

調理済み

個食パック

食器不要

持ち運び
簡単

乾燥野菜MIX

砂糖や食塩を加えず野菜をそのまま乾燥させ、素材の持つ栄養分・旨みをそのまま凝縮しました。
成人の一日に必要な野菜摂取量は、約350g～400gとされていますが、小袋(10g)1袋でその約半分が補えます。
おいしさそのまま、しっかり栄養。
製造は色、味、香、触感を残しながらも酸化を防止し、栄養価も保持しています。
備蓄食品としては勿論、日常生活やレジャー、ダイエット食品としてのご利用も有効です。

調理方法

そのままお召し上がりください。
約1時間ほど水に戻してからサラダとして、またスープの具としてお使いください。



10g10入野菜ミックス

本製品は、砂糖や食塩を加えず野菜をそのまま乾燥させ、素材の持つ栄養分・旨みをそのまま凝縮しました。
成人の一日に必要な野菜摂取量は、約350gとされていますが、この袋1つでその約半分が補えます。
商品により温度や湿度などの環境の変化によって変色する場合がありますが、品質には問題ありません。

調理方法

- ・そのままお召し上がりください。
- ・お湯にお好みの調味料と乾燥野菜を入れて野菜スープとしてお召し上がりください。
- ・水(約100cc～200cc)に約10分以上浸した後軽く水を切りサラダ感覚でお召し上がりください。
- ・お好みに応じてお召し上がりください。



一般栄養成分規格	小袋(10g当り)
エネルギー	36.5 kcal
たんぱく質	0.81 g
脂質	0.11 g
炭水化物	8.08 g
ナトリウム	9.9 mg

一般栄養成分規格	1袋(10g当り)
エネルギー	36.5 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	0.1 g
炭水化物	8 g
ナトリウム	10 mg