

給食ご担当者様

TV (NHK 広島)、新聞 (朝日新聞ビジネス朝日) でも紹介されました

見た目はそのままなのに歯茎や舌で簡単につぶせるほど軟らかい介護食ができる凍結含浸法を導入したいが、機械 (真空包装機や急速冷却冷凍機) がなくてあきらめていた方必見!

冷凍冷蔵庫があればできる!

かんたんやわらか食製造法

特許



紹介動画

『酵素拡散法』を導入してみませんか?

YouTube で紹介中: 右上の QR コード、もしくは <http://youtu.be/nYT623yC59g> へアクセス

『酵素拡散法』は弊社と広島国際大学(坂本宏司博士)の共同研究により開発した、食材軟化技術です。特殊な機械を必要とせず、家庭用冷凍冷蔵庫があれば比較的簡単にやわらか食をつくることができます。この技術は、**弊社保有の特許技術 (No.6052654)** で、技術利用にあたっては弊社と個別契約が必要となりますが、弊社の TORON をご購入いただいたユーザー様は無償でご利用いただけます。この度、少人数にも対応しやすくするために TORON 各種のミニタイプを発売します。

根菜類用 VgTORON ミニ 内容量 90 g ¥3,780 (税抜¥3,500)

緑色野菜用 VgTORON G ミニ 内容量 90 g ¥3,780 (税抜¥3,500)

肉魚用 MeTORON ミニ 内容量 90 g ¥3,780 (税抜¥3,500)

全国送料無料

初回限定お試しセット 税込¥5,000 円

(VgTORON ミニ、VgTORON G ミニ、MeTORON ミニ 各 1) 通常販売価格: 税込 11,340 円
代引便でお届けします。(送料・代引手数料無料)

いままで、真空包装機がない、対象者が少人数といった理由で凍結含浸法の導入をあきらめていた方は、この機会にぜひ導入をご検討ください。初回限定セットご希望の方は、下記注文書にて FAX でお申し込みください。

お問い合わせは 【凍結含浸専用調味料 TORON 発売元】 (有)クリスターコーポレーション

TEL : 084-959-6671 FAX : 084-959-6672 メール : info@christar.jp

初回限定お試しセット注文書

(有)クリスターコーポレーション宛 【⇒FAX : 084-959-6672】

注文日: 年 月 日

初回限定お試しセットを注文します。

【お申込者様】

社名 (ご請求先)	(フリガナ)	部署	
		ご担当者名	
おところ (お届け先)	(フリガナ)		
TEL		FAX	
MAIL			

ご注文承り連絡欄(発送日・お届け日・便名のご連絡)

真空包装機がなくても、冷凍冷蔵庫があればできる！

特許第6052654号

新やわらか食製造法「酵素拡散法」

真空包装機等を必要とせず、冷凍冷蔵庫があれば比較的簡単に形状保持型(見た目はそのまま)やわらか食をつくることができます。

「**酵素拡散法**」は、弊社と広島国際大学(坂本宏司博士)の共同研究により開発された最先端食材軟化技術です。この技術は、弊社保有の**特許技術特許No.6052654**で、技術利用にあたっては弊社と個別契約が必要ですが、弊社のTORONをご購入いただいたユーザー様は無償でこの技術をご利用いただけます。



MeTORON 500g(税込 ¥16,200)
VgTORON 500g(税込 ¥16,200)
VgTORONG 500g(税込 ¥16,200)

TORONを使ってできます！

少人数対応のTORONミニ
(90g:税込3,780円)もあります。

TORONを用いた酵素拡散法の基本的な調理手順



※1 加熱すると酵素の働きが止まり(失活)、それ以上軟化しません。
酵素拡散法は、少量の軟化処理向きです。大量処理の場合は、凍結含浸法をお勧めします。

軟化済み食材をご希望の方には

やわらかおかず

電子レンジで温めてすぐにお召し上がりいただけます。
使いながら非常時に備えるローリングストック用に便利。



さば味噌 ハンバーグ 豚しょうが焼き
他にもメニューあります。

やわらか食材

やわらか処理して急速冷凍してあります。
器に盛りつけてタレをかけて加熱すれば出来上がり。



やわらか食材各種あります。

取扱店

発売元 (有)クリスターコーポレーション
〒720-0076 広島県福山市本庄町中-33-23
TEL:084959-6671 FAX:084-959-6672
メール:info@christar.jp