

日本食の“家庭料理”をレトルト技術で海外輸出

専門家による独自のレトルト食品開発 本格日本料理

病院の管理栄養士が開発した本格レトルト「カレー」



### レトルト技術

- すべての食品に「カロリー」「塩分」「脂質」を表示
- コンビニのチルドではない、保存料・殺菌料を一切使用しない安心安全な食品
- 歯ごたえ・食感にこだわり、かつ食べ易く「子供」や「高齢者」にも最適



### 本格日本料理

- 食材の良さを活かした「加圧加熱殺菌製法」により骨までみんな食べられる「かぶと煮」
- 身も骨も魚を一匹まるごと使ったカルシウムたっぷりの「魚つみれ」
- 食材の「旨味」を活かし、「健康」にこだわった本格レシピを続々開発中



### 本格レトルト「カレー」

- 「肉」と「野菜」、大きな具に徹底的にこだわった他とは違うレトルトカレー
- 「2年間」の常温保存が可能、台風・洪水・地震など「非常食」としてもお勧め
- コンビニのカレーと味の違いを皆さま実際に食べ比べてみてください

## 株式会社ジェイコム

【住所】〒793-0073  
愛媛県西条市氷見丙477番地

【電話】0897-57-8118

【FAX】0897-57-7125

【担当】岩崎 浩之(Iwasaki Hiroyuki)

【メール】h-iwasaki@jcomm-care.co.jp

まずは電話またはFAX、メールにてお問い合わせ下さい。

無形世界文化遺産に  
選ばれた和食を  
安心安全な食品として  
世界中へお届けします。

