

利用蒸馏技术, 把日本传统家庭美食输出国外

专家进行独自研制的蒸馏食品开发, 立志于做地道的日本料理

医院营养管理师开发的地道的蒸煮咖喱



### 蒸 煮 技 术

- 所有的食品都表示热量, 其含有的盐分及脂质。
- 不是便利店出售的冷藏食品, 是绝对不使用防腐剂的安全放心食品。
- 不仅讲究食物的口感, 而且还注重适合于孩子和老年人食用。

### 正宗的日本料理

- 发挥食材的优点, 以加压加热杀菌制作法做的煮鱼头, 连骨头都可以吃。
- 包括鱼肉和鱼骨, 用完整的鱼来做的“鱼肉团”中富含钙元素。
- 充分发挥了食材的鲜美的味道, 细心考虑到消费者的健康, 陆续开发正宗日本料理的食谱。

### 正宗的蒸馏咖喱

- 彻底的讲究“肉”, “蔬菜”和足料的选择, 开发出与众不同的蒸煮咖喱。
- 在常温下可以保存两年, 可以作为台风洪水地震发生时期的应急食品。
- 希望大家品尝一下与便利店售卖的咖喱不同的味道。

## 株式会社ジェイコム

- 【住址】477, Himi Hei,  
Saijo-shi, Ehime,  
793-0073, Japan
- 【电话】+81-897-57-8118
- 【传真】+81-897-57-7125
- 【联系人】岩崎 浩之(Hiroyuki Iwasaki)
- 【邮件】h-iwasaki@jcomm-care.co.jp

请来电咨询或者发送传真和电子邮件

我们向全世界推出被入选  
为世界非物质文化遗产的安全,  
放心的日本料理。

