

利用真空包裝技術把日本料理的“家常菜”外銷海外

透過專家獨自開發的真空包裝食品 正宗日本料理

醫院的營養管理師開發的正統真空包裝「咖哩」



真空包裝技術

- 所有的食品都有標示「熱量」「鹽分」「脂質」
- 不是便利商店的冷凍食品,完全不使用防腐劑和殺菌劑安心又安全的食品
- 有嚼勁,口感好,方便吃最適合「小孩」和「老人家」食用。

正宗日本料理

- 使用優良食材經由「加壓加熱殺菌製法」製作成連骨頭都可一起食用的「兜煮」
- 使用整隻魚的肉和骨頭擁有豐富的鈣質的「魚丸」
- 利用鮮美的食材,重視健康的正宗食譜陸續開發中

正宗真空包裝食品「咖哩」

- 咖哩和別家不同的地方在於食材上徹底使用大塊「肉」和「蔬菜」
- 可在室溫下保存兩年“,值得推薦,如颱風,洪水和地震的「應急食品」
- 和便利商店的咖哩味道不同,請大家實際試吃比較



株式会社ジェイコム

- 【住址】 477, Himi Hei,
Saijo-shi, Ehime,
793-0073, Japan
- 【電話】 +81-897-57-8118
- 【傳真】 +81-897-57-7125
- 【負責】 岩崎 浩之(Hiroyuki Iwasaki)
- 【簡訊】 h-iwasaki@jcomm-care.co.jp

請先打電話或傳真,簡訊來洽詢。

將已被評選為無形世界文化遺產的
日本料理製作成安心安全的
食品提供至世界各地。

