

株式会社 **大進食品**

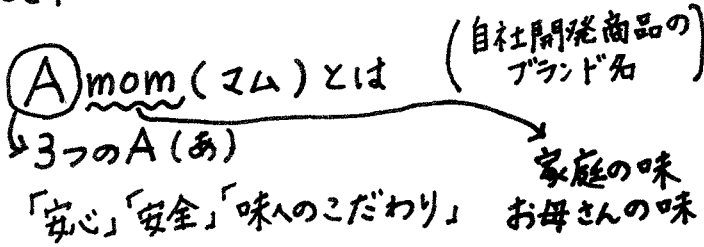
(会社名の由来は
大きく進むという意味から)

— 家族を想うお母さんの目線で —

「加工品だからこそ中身のしっかり見える石臼かなもの。」

「からだにやさしい」をテーマに、化学調味料・合成添加物に頼らず素材本来の美味しさを活かした、安心して安全、そして美味しい加工品を開発&提案。家族を想うお母さんの目線で作り、同時に食の大切さを伝え、そのまた先の笑顔をお届けするお手伝いをさせていただきたい。

からだにやさしい



- 化学調味料、合成添加物不使用
- 国産の原料を優先的に使用し、国内製造
- マーガリン不使用 (トランス脂肪酸を含むため)、バターのみ使用
- 主原料には非遺伝子組み換え原料を使用

冷凍食品の魅力

保存料を使わない
おいしさをギュッと閉じ込められる

忙しい毎日の食事作りで
時間に余裕ができて笑顔に
なれるサポートをしたい。

冷凍食品づくりを目指して
商品開発を行っている!!

夕食でおいしく食べられる
利用できる

・餃子 Amom-一口餃子(にんにく抜き)は水なしで弱火で5~6分焼くだけで簡単に調理が可能。1つ10gと一口サイズでにんにく不使用なのでお弁当のおかずにもピッタリ。スープやおみそ汁などの具材としても便利。

・春巻 こだわりの皮(一晩生地を寝かせる)を作って、全て一つ一つ手巻き作業。揚げる用はパリパリとなるようにふんわりと巻き、焼く用は皮をきっちり巻いている。

・クリームクック 北海道八雲町の生乳を使用し、ベシャメルソースを作成。揚げやすい(破れない)ように球形ではなくうすい丸形にし、米粉のまくをつけている。パン粉にもこだわり、国産小麦生イースト、バターなどを使用して手作りし、バターを使うことで衣に色づけし、サクとした食感に仕上がる。

※ グラタンやピザ巻きイタリアンのチーズは よつ葉のシュレッドチーズを使用。

★ 大進食品の宮澤家の夕食反メニュー バスト1は 餃子

— 宮澤美美子専務 香織さんが選んだ出番のタピ 自社食品 —
(母) (娘)

同様に 肉えびしゅうまい も定番で 美美子専務こだわりの自信作。

天然えび+国産豚肉60%のボリュームで皮には南部小麦を使用。電子レンジでの調理も可能で、時間のないときなどに頼りになる。

手軽で便利。しかも美味しい!!

商品開発へのこだわりを知ることができて安心して商品を利用できると
みなさんも是非、お試しく下さい。