

Japanese food



European food

冷冻食品产品目录

Chinese food

# 「安全, 放心与美味同行」

## 神荣品牌愿为多彩的饮食生活做贡献

无论过去及未来, 食品领域产品的多样化不会停息。神荣建立了能够以小批量产品满足部分顾客需求的体系。我们不满足于现状, 全力专注于品质提高及新产品开发。神荣品牌食品以长期积累的技术秘诀为本, 立志为实现多彩、安全放心的饮食生活作出自己最大的贡献。

从世界各地采购各种冷冻蔬菜、水煮蔬菜、烹调冷冻食品、冷冻水产品、常温保存的花生及坚果等加工原料, 从商品阵容、规格上推进多样化。为了加强这些商品的品质管理, 2009年春成立的神荣集团R&D中心的专业人员通过调查分析, 严格筛选符合神荣独自标准的商品。神荣为您挑选、提供的商品均是安全、放心与美味并存的。我们会一直牢记这一理念, 以真诚做好我们的工作。



# SHIROYEI

## 商品表示看法

商品名字

形状

原产地

商品照片1

商品照片2

商品介绍文章

调理方法表示

过敏物质

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

活动

尺码	规格	赏味期限
尺码1	规格1	赏味期限1
尺码2	规格2	赏味期限2
尺码3	规格3	赏味期限3
尺码4	规格4	赏味期限4
尺码5	规格5	赏味期限5
尺码6	规格6	赏味期限6
尺码7	规格7	赏味期限7

注意:

- 1, 几个品种花型稍微有变更
- 2, 调理食品是手工做的。尺码仅供参考。
- 3, 商品尺码的直径, 长度, 宽度, 厚度的单位是CM (公分)。

## 调理方法表示



微波炉



烤面包机



烘箱



油炸



煮



蒸



煎锅

自然  
解冻

流水  
解冻

## 使用用途表示

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

活动



# 冷冻蔬菜



## 果菜类

### 黄秋葵

### 中国



将收割期的新鲜黄秋葵切开后，放在热水里烫一下，之后迅速冷冻，调理方便且营养丰富。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
S	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

### 黄秋葵

### 切片

### 中国



将收割期的新鲜黄秋葵放在热水里烫一下，切成大小适中的形状，之后迅速冷冻，调理方便且营养丰富。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

### 南瓜

### 切块

### 中国



将难以切割的南瓜蒸熟后，切成大小适中的形状，之后迅速冷冻，调理方便且营养丰富。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

苦瓜

切片

中国



将收割期的新鲜苦瓜切成丝后，放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

油炸茄子

中国



将收割期的新鲜茄子切成条，油炸后迅速冷冻，适用于炒菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
麻辣段	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
切块	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

青椒

丝

中国



将收割期的新鲜青椒切成丝，然后迅速冷冻，青椒鲜艳的色泽清晰可见。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

红椒

切片

中国



将收割期的新鲜红椒切成丝，然后迅速冷冻，适用于色拉。

便当

医院餐

伙食

超市

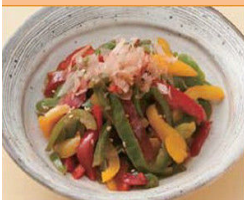
餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

彩椒

切片

中国



将三种颜色的椒急速冷冻后，混合在一起，外观很鲜亮。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

冬瓜

段

中国



将收割期的新鲜冬瓜切成块后，急速冷冻。适用于炖菜和烧菜等料理。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

白花菜

中国



将白花菜切成大小适中的形状，放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。风味独特，带有微微甘甜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

花菜类



### 油菜花

### 段

### 中国



将油菜花切成大小适中的形状，放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。适用于炒菜、高汤油炸蔬菜等料理。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋 (BQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

### 西兰花

### 中国



将西兰花切成大小适中的形状，放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。西兰花富含高营养价值的铁、钙等元素，且适用于各种料理。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
标准	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
迷你	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月



## 蘑菇类

### 香菇

### 中国



将收割期的新鲜香菇放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
S	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

### 香菇

### 切片

### 中国



将香菇切片放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。营养价值高，适用于各种料理。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

### 混合菇

### 中国



香菇、蘑菇、平菇3种菇类均匀组合，口味丰富。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月



# 茎菜类

绿芦笋

中国



煮  
将收割期的新鲜绿芦笋放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
S	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
段	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

芋头

中国



煮  
从名产地进货的新鲜芋头，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。口味中富含芋头原有的甘甜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
SSS	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
SS	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
S	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
L	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
切块	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
1/4切	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

芋头

六角

中国



煮  
将芋头切成六角形，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。口味中富含芋头原有的甘甜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
S	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

芋头

松茸

中国



煮  
将收割后的芋头做成松茸的形状，然后迅速冷冻。伞的部分保留芋头的皮，外形很有特色。

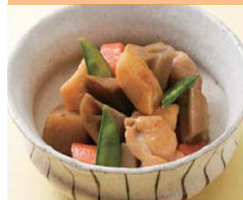
便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

竹笋

切块

中国



煮  
将收割后的竹笋切成块，然后迅速冷冻。十分入味，口感酥脆。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

蒜苔

长条

中国



煮  
将新鲜蒜苗迅速冷冻。富含蒜苗原有的美味和独特的香味。

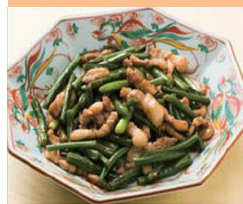
便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

蒜苔

段

中国



煮  
将蒜苗切成段后迅速冷冻。富含蒜苗原有的美味和独特的香味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月



土豆 切块 中国




**煮**  
将收割期的新鲜土豆切块后，放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。

土豆 煮用切块 中国




**煮**  
将收割期的新鲜土豆切块后，放在热水里烫一下，然后迅速冷冻。十分入味，适用于煮菜料理。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 12袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

莲藕 切片 中国




**煮**  
将莲藕切成大小适中的厚度，然后迅速冷冻。口感松脆。

莲藕 切块 中国




**煮**  
原料经过精心挑选的莲藕块，十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

莲藕 水煮切块 中国




**煮**  
将莲藕切块后进行真空包装。口感十足，十分入味。

莲藕 水煮切片 中国




**煮**  
将莲藕切成大小适中的厚度后进行真空包装。口感十足，十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
M	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
M	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月

莲藕 水煮薄切 中国




**煮**  
将莲藕切成薄片后进行真空包装。口感十足，十分入味。

莲藕 1/4水煮薄切 中国




**煮**  
将莲藕薄片切成1/4大小形状后进行真空包装。口感十足，十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月



莲藕

水煮条

中国



将莲藕切成合适的长度后进行真空包装。口感十足，十分入味。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月

玉米

粒

中国



将收割期的新鲜玉米粒加工后迅速冷冻。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

谷物类

玉米

段

中国



将收割期的新鲜玉米切成合适的长度后迅速冷冻。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	10个以上 X 10袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

玉米

1/2段

中国



将收割期的新鲜玉米切成易于食用的大小后迅速冷冻。

便当

医院餐

伙食

超市

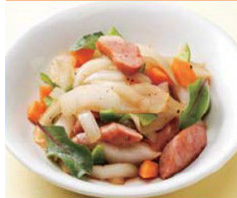
餐厅

尺码	规格	赏味期限
S	40个以上 X 10袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	20个以上 X 10袋	-18度以下冷冻保存, 24个月



# 根菜类

## 洋葱 切片 中国



煮  
将收割期的洋葱切片后迅速冷冻。富含洋葱独有的甘甜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 牛蒡 丝 中国



煮  
从肥沃的土地中培育而成的牛蒡原料, 经过加工后切成丝, 然后迅速冷冻。含有丰富的膳食纤维。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋 (BQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 牛蒡 水煮丝 中国



煮  
充分吸收土地养分的牛蒡原料, 经过加工后切成丝, 进行真空包装。口感十足, 十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月

## 牛蒡 屑 中国



煮  
将新鲜牛蒡切成小薄片, 放进热水里烫一下, 然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋 (BQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 牛蒡 水煮屑 中国

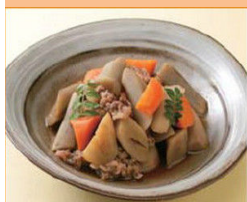


煮  
从名产地进货的牛蒡, 切成小薄片后进行真空包装。口感十足, 十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月

## 牛蒡 切块 中国



煮  
将新鲜牛蒡切块, 放在热水里烫一下, 然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 牛蒡 水煮切块 中国



煮  
将新鲜牛蒡切块后进行真空包装。口感十足, 十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月



萝卜 圆形切片 中国




煮

将萝卜切成圆形切片，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻适用于煮菜料理。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

胡萝卜 丝 中国




煮

将收割期的新鲜胡萝卜切成丝，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋 (BQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

胡萝卜 切块 中国




煮

将收割后的新鲜胡萝卜切块，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。十分入味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

胡萝卜 梅花形 中国




煮

将胡萝卜切成梅花形，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。属于外形美观，适用于配菜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

胡萝卜 腰鼓形 中国




煮

适用于汉堡牛肉饼的配菜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

胡萝卜 波浪形 中国




煮

将胡萝卜切成波浪形，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。外形美观，适用于配菜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

胡萝卜 丁 中国




煮

已切成丁的胡萝卜，可大量节省调理时间，味道鲜美，色泽鲜艳，且用于配菜时外形美观。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

甘薯 油炸 中国




煮

将收割期的新鲜甘薯油炸后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	2.5kg X 4袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

甘薯	蒸	中国
----	---	----






煮



经过高技术加工处理后的蒸甘薯。适用于点心馅。

尺码	规格	赏味期限
-	5kg X 2袋	-18度以下冷冻保存, 24个月



# 水果

草莓	中国
----	----



自然  
解冻

流水  
解冻

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅
活动

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

蓝莓	中国
----	----



自然  
解冻

流水  
解冻

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅
活动

尺码	规格	赏味期限
-	250g X 40袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

橘子	中国
----	----

自然  
解冻

流水  
解冻

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅
活动

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

荔枝	中国
----	----




自然  
解冻

流水  
解冻

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅
活动

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月





## 芥菜 段 中国



将收割期的新鲜芥菜切成合适的大小，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 小松菜 整条 中国



将收割后的小松菜放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 小松菜 段 中国



将收割后的小松菜切成段，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。适用于各种料理的配菜。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋 (BOF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 茼蒿 段 中国



将茼蒿切成段，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。独具茼蒿独有的香味。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 萝卜叶 段 中国



将萝卜叶切成段，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 青梗菜 整条 中国



将收割期的新鲜青梗菜放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 青梗菜 段 中国



将青梗菜切成段，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。适用于各种料理。

便当 医院餐 伙食 超市 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋 (BOF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	500g X 20袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

**青葱 段 中国**






煮

将青葱切成大小适中的形状后迅速冷冻。使用方便。

**白菜 段 中国**






煮

将收割期的新鲜白菜切成大小适中的形状，然后迅速冷冻。

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

**菠菜 段 中国**






煮

将菠菜切成易于食用的大小，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

**野油菜 段 中国**






煮

将野油菜切成合适的长度后，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。口感酥脆。

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋 (BQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月
-	1kg X 10袋 (IQF)	-18度以下冷冻保存, 24个月

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

**分葱 段 中国**






煮

将野油菜切成合适的长度后，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。口感酥脆。

便当
医院餐
伙食
超市
餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月





# 豆类

## 青刀豆 中国



煮  
将收割期的新鲜青刀豆放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅

尺码	规格	赏味期限
S	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月
M	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 青刀豆 段 中国



煮  
将青刀豆切成段，放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。适用于各种料理。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 毛豆荚 中国

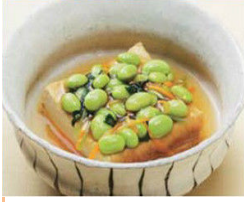


煮  
将毛豆荚放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 毛豆荚 去皮 中国



煮  
将毛豆放在热水里烫一下，去皮后迅速冷冻。适用于各种料理。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 毛豆荚 盐水煮 中国



自然解冻 流水解冻  
将毛豆放在盐水里浸泡，然后迅速冷冻。自然解冻后可直接食用。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅
- 活动

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 荷兰豆 中国



煮  
将收割期的新鲜荷兰豆放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 甜豌豆 中国



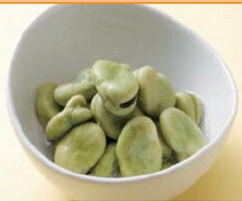
煮  
将收割期的新鲜甜豌豆放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

- 便当
- 医院餐
- 伙食
- 超市
- 餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 蚕豆

中国



煮

将收割期的新鲜蚕豆放进热水里烫一下，然后迅速冷冻。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 混合牛蒡丝

中国



煮

牛蒡丝组合胡萝卜丝的混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

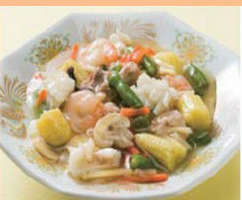
尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋 (10F)	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 混合蔬菜



## 中式混合蔬菜

中国



煮

适用于中式料理的混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

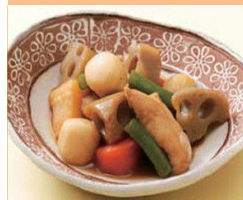
超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 日式混合蔬菜

中国



煮

适用于煮菜料理的日式风格混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

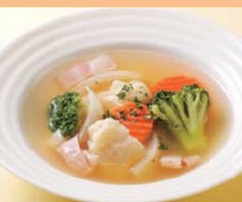
超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 欧式混合蔬菜

中国



煮

白花菜、西兰花、胡萝卜, 3种蔬菜组合的混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

## 咖喱用混合蔬菜

中国



煮

适用于咖喱的混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	500g X 20袋	-18度以下冷冻保存, 24个月



### 迷你混合蔬菜

中国



煮  
胡萝卜丁、青豆、玉米粒，3种蔬菜组合的混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 12袋	-18度以下冷冻保存, 24个月

### 筑前煮用混合水煮蔬菜

中国



煮  
莲藕、牛蒡、胡萝卜、香菇、大蒜，5种蔬菜组合的混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

尺码	规格	赏味期限
-	1kg X 10袋	10度以下冷藏保存, 保质期6个月