

「カットグルメ」シリーズ 約30年ぶりの大幅リニューアル！

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:長野県飯田市、社長:木下博隆）は医療・介護食の冷凍完全調理済み商品として1998年の発売以来、長年にわたりご愛顧いただいている「カットグルメ」シリーズを、約30年ぶりに大幅リニューアルいたします。



従来品



リニューアル品

■リニューアルのポイント

▶ 最新設備導入による「素材そのまま製法」

新たに導入した独自の最新設備により、下ごしらえから仕上げまでの複数工程を一台で完結。加熱・加圧・冷却・粉碎・攪拌・乳化などを一貫して行うことで、食材の風味や色味を損なうことなく、より安全で美味しい商品づくりを実現しました。

▶ 安全性の向上

加圧・カッター粉碎処理により、魚の小骨や肉・野菜の繊維などの残留リスクを大幅に低減。介護・医療現場でも安心してご利用いただけます。

▶ 味覚センサーによる品質向上

味覚センサーによる分析では、素材感・旨味・コク・ボディー感（濃厚さ）など、現行品と比較して大きな改善が確認されています。

■対象商品

「きざみ食」「ミキサー食」「ふんわりなめらか」シリーズを中心に、順次リニューアル商品へ切り替えてまいります。

■旭松食品の想い

「もっと、美味しく。もっと、やさしく。もっと、鮮やかに。」をコンセプトに、すべての人に“おいしい”を届けるため、旭松食品は介護・医療現場の「食」の課題に真摯に向き合い、SDGs達成にも貢献してまいります。

本件に関するお問い合わせ先

- 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：岩瀬 mail:suishin@biz.asahimatsu.co.jp
 - お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020
- 受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）