

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。



SHIONOYU

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

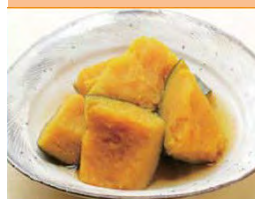
餐厅

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






煮

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






煮

将收割期的新鲜茄子切成条，油炸后迅速冷冻，适合用于炒菜。

便当

医院餐

伙食

超市

餐厅

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

青椒

丝

中国






煮

将收割期的新鲜青椒切成丝，然后迅速冷冻，青椒鲜艳的颜色清晰可见。

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






煮

将收割期的新鲜红椒切成丝，然后迅速冷冻，适合用于色拉。

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






煮

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






煮

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

花菜类

白花菜

中国






煮

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

油菜花

段

中国






煮

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






煮

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






煮

将收期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






煮

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






煮

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，口感松脆。

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

将新鲜蒜苔迅速冷冻。富含蒜苔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

将蒜苔切成段后迅速冷冻。富含蒜苔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。

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

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
-	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。

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

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。

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

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。

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

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

莲藕

水煮条

中国






煮

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度以下冷蔵保存, 保质期6个月

谷物类



玉米

粒

中国






煮

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

玉米

段

中国






煮

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






煮

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



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。含丰富的食物纤维。
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 2.5kg X 4袋	-18度以下冷冻保存, 24个月 -18度以下冷冻保存, 24个月

甘薯

蒸

中国






煮

经过高度技术加工处理后的蒸甘薯。适用于点心馅料。

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

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

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

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

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



叶菜类

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 (IOF)	-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 (IOF)	-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。

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

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。

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 (10F)	-18度以下冷冻保存, 24个月

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。口感松脆。

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

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。口感松脆。

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



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



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



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



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



适用于煮菜料理的日式风格混合蔬菜。

便当

医院餐

伙食

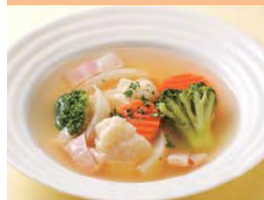
超市

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



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



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