



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和4年5月16日（月）～5月31日（火）

展示テーマ：【べんりとおいしいのその先へ
冷凍食品のひ・み・つ】



【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】①

令和4年4月
一般社団法人 日本冷凍食品協会

全国の25歳以上の男女1250人*に聞く

“冷凍食品の利用状況”実態調査結果について

コロナ禍を機に冷凍食品の利用を始めた人は利用者の約1割
男性の約3人に2人は冷凍食品を“自分で調理”

一般社団法人日本冷凍食品協会(会長 大橋顕也)は、本年2月19日から2月20日にかけて、冷凍食品の利用者を対象に、『“冷凍食品の利用状況”実態調査』を実施しました。

- ◎ 冷凍食品を利用している人が増加。
 - ◎ コロナ禍を機に冷凍食品の利用を始めた人は約1割。
 - ◎ 男女とも若い層で、ヘビーユーザーの割合が高い。
- スクリーニング調査(n=10,000)によると、冷凍食品を月1回以上利用する人は、女性2018年80.9%→2022年87.7%、男性同78.7%→85.1%で、増加傾向が続く。
 - 「以前は利用していたが、一時利用をやめ、コロナ禍で再び利用を始めた」や「これまで利用したことがなかったが、コロナ禍で初めて利用した」という“コロナ禍を機に利用を始めた”人は、合わせて約1割(9.7%)。
 - 冷凍食品の利用頻度は、男女とも若い層で「毎日」と「週2〜3回」を合わせた“ヘビーユーザー”の割合が高い。

- ◎ 冷凍食品を“自分で調理している”男性は増加傾向で、約3人に2人。
- ◎ 冷凍食品の購入目的は、女性で「自宅で食べる昼食」が初めて半数を超える。

- 冷凍食品を「自分で購入して、自分で調理している」男性は半数近く(47.2%)で、過去最高。「家族が購入し、自分で調理している」(18.1%)と合わせると、約3人に2人(65.3%)が“自分で調理”。特に、25〜34歳男性は「自分で購入して、自分で調理している」(55.2%)が過半数で“自分で調理”が73.6%に。
- 冷凍食品の購入目的は、男女とも「自宅で食べる夕食」がトップで、「自宅で食べる昼食」が続く。女性は「自宅で食べる昼食」が初めて過半数(51.0%)に。

- ◎ コロナ禍で、「買い置きができる食品の購入」が“増えた”女性は半数近く。
- ◎ 買い物方法も、料理や食材のデリバリー・配達やネットスーパーなど宅配が増加傾向。
- ◎ 今後、冷凍食品が10%未満の値上げをしても男女とも6割近くは“今まで通り購入”。

- コロナ禍による食材の買い物方法や内容の変化で、「買い置きができる食品の購入」が“増えた(とともやや計)”女性は、半数近く(47.5%)。男性も約3人に1人(34.9%)。
- 買い物方法では、料理や食材のデリバリー・配達やネットスーパーなど“宅配”の利用がいずれか一つでも“増えた”が男女とも3割前後(女性31.2%、男性27.5%)。なお、冷凍食品の“宅配”利用率は横ばい。
- 今後、冷凍食品が値上げされた場合、「10%未満の値上げ」であれば男女とも6割近く(女性56.8%、男性57.6%)は「今まで通り購入する」が、10%以上になると大幅に減少すると回答。

*調査対象：冷凍食品を「月1回以上」利用している25歳以上の男女各625人



冷凍食品を活用したレシピやコラムなどのコンテンツも充実!



冷凍食品専門のWebサイト

冷食ONLINE

<https://www.reishokukyo.or.jp>

冷食ONLINE

検索



【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】③



冷凍食品認定制度



冷凍食品認定証マーク
認定工場数:353工場(令和3年)

日本冷凍食品協会の「冷凍食品認定制度」は、協会会員の冷凍食品工場を厳密な基準で審査し、適合した工場を認定しています。その工場で作られた冷凍食品については、「認定証マーク」を付けることを認めています。

「冷凍食品認定制度」の主な変遷

年	内容
1970	「冷凍食品自主検査制度」が発足し、認定制度がスタート。製品に「認定証マーク」の貼付
2002	認定制度にHACCPを考慮した施設・設備基準を追加
2009	工場認定基準の管理運用面等を強化した「新冷凍食品認定制度」を施行
2017	HACCPの完全実施及び国際認定制度の最新の考え方を取入れた平成29年度版工場認定基準を施行
2018	認定基準から抜粋し「冷凍食品製造事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書」を作成。協会及び厚労省で公開
2021	食品衛生法改正、国際規格の改正等を取り入れた令和3年度版工場認定基準を施行

HACCPに基づく衛生管理とは?

改正された食品衛生法では、例外的な事業者を除き、基本的に国際標準手帳のHACCPに基づいた衛生管理をすることが求められています。その際の参考書となるものが手引書であり、厚労省が内容を画線したものが公表されます。

冷凍食品普及の大きなきっかけ!



1957年 南極観測船「宗谷」の食事に冷凍食品が採用される

1957年(昭和32年)に戦後初めて日本から南極観測隊が派遣され、観測船「宗谷」に越冬用食料として、えび、ほたて、あじ、ほうれん草、枝豆、漬物、茶わん蒸し、みかんなど約70種類、約20トンの冷凍食品が積み込まれました。



南極は氷の国だから、野外に放りだしておけば、食料は腐らないと思われがちで、準備委員も冷凍庫の準備をしていなかったそうです。

そのため越冬生活を始めた際1次越冬隊は、積氷(積上から海上にのびている氷)に掘った穴に冷凍食品を保存した、それが右の写真です。なお、当時の日本では冷凍冷蔵庫は普及しておらず、第1次南極観測隊が冷凍食品を採用したことをきっかけに、冷凍食品が広く普及していきました。



冷凍食品市場の活性化

主なできごと

1965年
冷凍チェーン動向が
出される

当時の科学技術庁資源開発課から、低コストで流通させる必要性を再考する目的で、いわゆる冷凍チェーン動向が出された。これにより、低コストの技術開発が促され、発展。

また、これを契機に、1966年(昭和44年)に「技術員日本冷凍食品協会」が設立された。

1986年
「1万人の大団宴会」開催

日本冷凍食品協会による、「冷凍食品市場活性化対策特別事業」として、「冷凍食品10,000人の大団宴会」(新宿新大塚ビル)が開催された。参加者は、東京・都心で約1万人。

一般消費者7千人が参加し、各種冷凍食品133品を堪能。前回の様子は、メディアにも大きく取り上げられた。

1990年頃～
商品バラエティの充実、
売り場の拡大

生活様式の転換や、産地産品の普及などに対応するように、おしよや環境性に優れた様々な冷凍食品メーカーが参入。その結果、ジャンルの商品が出現するようになった。

2000年代は、大手コンビニエンスストアが冷凍食品を本格導入。また、ドラッグストアでも商品の取り扱いが増え、冷凍食品の売り場がますます拡大。

2019年
国内の冷凍食品消費量が
過去最高に

冷凍食品の国内生産量は輸入量を超え、国内消費量が約295万トンと過去最高に。日本国民1人当たりの年間消費量は、23.4kg(約4.9kg×1ヶ月×24ヶ月)となった。

また、同年は、冷凍野菜の輸入量も過去最高となった(関係資料提供より)。

冷凍食品国内消費量の推移



冷凍食品普及の大きなきっかけ!



1964年 東京五輪の選手村食堂で冷凍食品が好評。注目され、急速に拡大

東京オリンピック選手村の食堂でさまざまな冷凍食品が利用され好評。このことをきっかけにホテルやレストランで利用され、冷凍食品が急速に拡大していきました。



大会期間中、選手村では延べ60万食にのぼる選手向けの食事の食材調達が必要でした。そこで、帝國ホテルの村上隆夫シェフは解決策として、個包装の冷凍食品と冷蔵食品の両方を活用できる冷凍食品を採用します。

大会に先立って開催された「試食会」では、生鮮品から作ったメニュー、冷凍食品を活用したメニューを温存させて提供されましたが、当時の佐藤栄作首相らに「これは裏にうまい!」と、すべての料理が高く評価され、冷凍食品の使用が認められました。

こうして東京五輪の選手村では、各国の料理など、多彩なメニューの提供を可能にした冷凍食品が大活躍。世界の選手に絶賛されました。東京五輪における冷凍食品の活躍は、冷凍食品の歴史の中で欠かせない大きな出来事のひとつといえます。



冷凍食品とは何？

1 前処理している

食べられない部分を取り除き、調理の手間を省いている。

2 急速凍結している

食品の組織が壊れて品質が変わってしまわないようにしている。

3 適切に包装している

汚れや型崩れを防ぐ。原材料名や調理方法等の情報が表示されている。

4 品温を-18℃以下で保管している

生産・貯蔵・輸送・配送・販売を通じ、一貫して-18℃以下を保つよう管理している。



冷凍食品購入のポイント

選ぶときには・・・

- 品温が-18℃以下のもの
- ガッチリ凍っているもの
- 包装がしっかりしているもの
- 認定証マークのついているもの



買い物の一番最後に

ドライアイスや氷、保冷バッグを使う

できるだけ早く帰宅し、すぐに冷凍庫へ



このマーク、ご存知ですか？



【認定証マーク】

- (一社)日本冷凍食品協会が「冷凍食品認定制度」により認定した工場で製造された冷凍食品に付いています。
- このマークは**信頼の証**です。

※認定工場数:353工場(令和3年)

家庭での保存の方法

庫内には
冷凍食品を多く
入れ、**隙間を
少なくする**

庫内の温度が
上がらないよう、
**扉の開閉を
少なくする**

一度開封
した冷凍食品は、
袋の中の空気を抜き、
口をしっかりと閉め、
**手早く冷凍庫に
戻す**

解かして
しまった
冷凍食品は
再凍結しない

解凍・調理の基本

冷凍野菜

- ・ほとんどの野菜は、凍ったまま調理する
- ・一般的に7～8割加熱して急速凍結しているため、家庭での加熱は生の野菜の2～3割の時間で十分
- ・加熱しすぎに注意

水産冷凍食品

- ・半解凍状態にして調理する。解凍しすぎないことが大切
- ・グレーズ(氷の膜)が付いているものは、半解凍後水分をふき取ってから調理

畜産冷凍食品

- ・完全解凍状態にして調理する

冷凍果実・果汁

- ・半解凍状態にして調理する

調理冷凍食品

- ・凍ったまま加熱解凍する



電子レンジ調理の注意事項

- ① 商品ごとに調理方法が異なるので、調理方法をよく読んでから調理しましょう。



- ② 袋ごと調理できる商品と袋から取り出して調理する商品があります。アルミを使った袋は発火することがありますので、レンジに入れしないでください。

- ③ 量・大きさ・厚さ・形などによって解凍時間が異なるので注意しましょう。

- ④ 「あたため」などのオート調理ではなく、手動で、商品パッケージ記載の出力・調理時間に合わせて調理してください。オート調理は加熱ムラが起きやすく、オープン機能を併用した機種では焦げや発火などの思わぬ事故につながる可能性があります。

●フリーレポート1●



食の安全への取り組み

～各工場が「食の安全」のためにしていること～

衛生管理の徹底



髪の毛やホコリが落ちないように専用の制服を着るんだよ！

服に着いたホコリをローラーで取るんだ。



エアシャワーで制服についた目に見えない小さなホコリや糸くずを吹き飛ばすんだ！すごい風！

品質管理の徹底

「おいしさの実現」のベースにあるのは、**先進的品質管理システム**なんだよ！



作っているものは違うけど、どの工場もボクたちが**信頼して冷凍食品が食べられるように気をつけて**くれているんだね！

●フリーレポート2●



チャーハン工場の巻



あおり炒めの焼豚炒飯ができるまで



パラッとした食感にするために蒸気炊飯器でお米を炊いてるんだよ。



ツツツに炊きあがったご飯は釜に入れて具材と合わせるんだよ。

人気中華レストランの味を再現するために作られた**世界にここだけしかないオリジナルの機械**なんだって！



おいさを逃がさないために冷風で粗熱と湿気をとばし、-35℃の部屋で3分間急速凍結させるんだよ。

パラッとふっくらとした食感にするために特製の機械で炒めているよ。



凍らせたチャーハンは機械で正確に450グラムずつ計って、自動で袋詰めされるんだ。



袋詰めした後はX線で中身をチェックして、合格したものだけが箱詰めされるんだよ！



マルハニチロ株式会社 大江工場

●フリーレポート3●



パスタ工場の巻



冷凍パスタができるまで



イタリアから届いたトマトペーストを煮込み感を出すために3000~4000人分ものソースを作れる大きなお釜で調理するんだ。

この機械ではソースごとに一番おいしくマッチする太さのパスタをゆでているよ。



おうちでパスタをゆでる時にくっつかないように混ぜる動きをこの機械が再現しているんだって!



パスタや具材を盛り付ける人、ソースをかける人、ひとりがひとつの作業を集中して行ってるんだって!

全てのトッピングが終わった後、急速凍結してから包装されるんだ。



品質へのこだわり



研究を重ねて一番おいしく、ソースにマッチする太さのパスタを使っているんだ。そして出来上がった冷凍パスタは細菌検査や食味検査などの厳しいチェックを受けるんだよ。

日本製粉株式会社

●フリーレポート4●



コロッケ工場の巻



かにクリームコロッケができるまで



かにと牛乳、小麦、バターでたくさんのクリームを作っているよ。



コロッケのおいしさの秘密は衣の2度付けなんだって!

でき上がったコロッケは人の手でチェックしながら詰めて急速凍結させるんだよ。



クリームを凍らせて衣をつけて、油で揚げているんだよ。



環境と自然と、工場



工場がどれだけ環境に気を使っているかを知ってもらうために自然環境を再現した「ビオトープ」というところだよ!ここに流れている水は、工場で使った水を浄水したものだ。メダカが住めるほどキレイなんだ。

日本水産株式会社 安城工場

●フリーゼレポート5●



ギョーザ工場の巻



ギョーザができるまで



まずはギョーザの具づくり！
堅い芯を取り除くために、
キャベツは人が切っているよ。



こらも傷つきやすいから、
人間の目じゃないと仕分け
できないんだって。

ハイテク技術も
多いけど、
人が手をかけるから、
その技術が生きて
くるんだね!!



でき上がったギョーザは
すぐにトレーに載せられて、
蒸し器で蒸してから急速凍結させるんだよ。

作り上げて包装するまでは
全自動で行っているよ。

超近代的なチェック!

びっくりしたのは、チェックの厳しさ!
包装する前と包装した後の写真と
X線写真が保存されているんだよ。
ギョーザのパッケージに書かれた番号
で、製品になった時の写真や重さなど
のデータ、それからX線写真を全部
見ることができるんだ。



味の素冷凍食品株式会社 関東工場



●フリーゼレポート6●



今川焼工場の巻



今川焼(あずきあん)ができるまで



煮汁をたっぷり使って
炊くとともにアクもしっかり
取り除いているから、風味
豊かなあずきあんに
なるんだ。



「専門店の焼き方」を再現しているんだよ!

凍結後に検査機
(金属・X線)で
しっかりチェック
してるよ。
最後に包装。ここは
完全に自動化。
ここでも包装後に
検査機でチェック。



「急速凍結」することで、
できたてのおいしさを
保っているんだ!



焼き上がり後
-40℃以下の
冷凍庫で急速
凍結するよ。

工程ごとに
しっかりチェック
することが大切なんだね。



生地へのこだわり



気泡を細かくして、ふんわりしっとり
した生地に仕上げてるよ。
ほんのり甘い生地を作るために
「ハチミツ」を入れているんだって!

こんな
あるんだ!

いろいろな冷凍食品

介護食

介護施設
など



柔らかさや味付けにこだわって、
食べやすさを追求した冷凍食品。

スープ

食卓
外食店
など



冷凍なら具材も豊富。
本格的なあったかスープが簡単調理!

パン

食卓
外食店
など

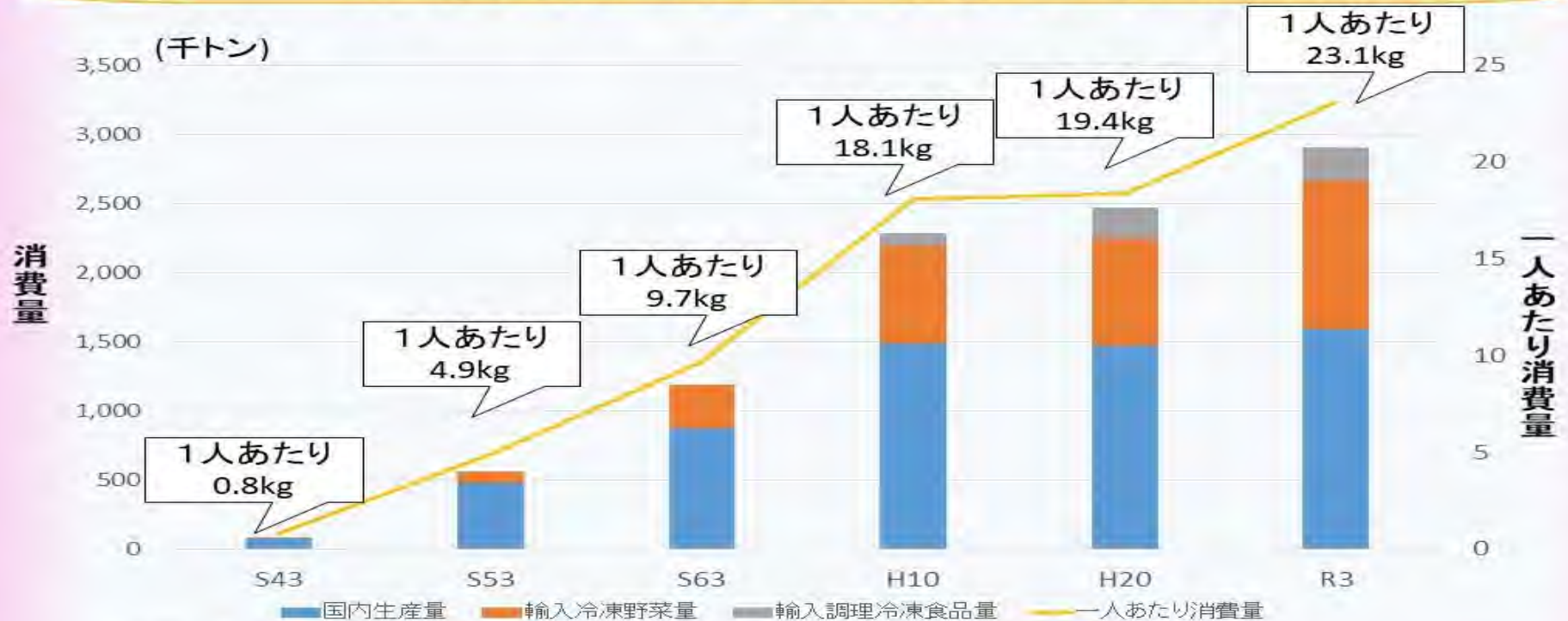


焼きたてを急速冷凍しているから、自然解凍で
サクサク、ふんわり食感が味わえる!



【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】⑪

冷凍食品の国内消費量の推移



消費量は、国内生産量、輸入冷凍野菜量、輸入調理冷凍食品量を合算したものです。

注1) 冷凍食品国内生産量と輸入調理冷凍食品量は日本冷凍食品協会調べ。

なお、輸入調理冷凍食品量は日本冷凍食品協会会員企業のうち、輸入冷凍食品を扱う38社を対象とした。

注2) 輸入冷凍野菜量は「財務省貿易統計」による。

出典：(一社)日本冷凍食品協会統計資料

【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】⑫

令和3年の冷凍食品国内生産量と品目別生産量

家庭用



品目	数量(トン)	割合	
水産物	12,296	1.5%	
農産物	18,425	2.3%	
畜産物	1,173	0.1%	
調理食品	フライ類	81,662	10.2%
	フライ類以外	668,426	83.7%
	小計	750,088	93.9%
菓子類	16,685	2.1%	
合計	798,667	100.0%	

業務用



品目	数量(トン)	割合	
水産物	34,520	4.3%	
農産物	44,130	5.5%	
畜産物	5,883	0.7%	
調理食品	フライ類	238,305	29.9%
	フライ類以外	445,775	55.9%
	小計	684,080	85.8%
菓子類	28,934	3.6%	
合計	797,547	100.0%	

出典: (一社)日本冷凍食品協会統計資料

冷凍食品国内生産量ベスト20(令和3年)

第1位	うどん	第11位	シュウマイ
第2位	コロッケ	第12位	グラタン・ドリア
第3位	炒飯	第13位	卵製品
第4位	ギョウザ	第14位	洋菓子
第5位	ハンバーグ	第15位	パン・パン生地
第6位	ラーメン類	第16位	おにぎり
第7位	パスタ	第17位	ポテト
第8位	カツ	第18位	ミートボール
第9位	ピラフ類	第19位	春巻
第10位	たこ焼・お好み焼	第20位	魚類

「知っている」と更に安心か!

ロードラインは安全の境界線

冷凍食品のオープンショーケースの中に引かれている線をご存知ですか?
この線は「ロードライン(積荷限界線)」と呼ばれ、ケース内の温度を-18℃以下に保つことができる限界の高さを表しています。

ケース内の温度が
-18℃以下で
あることを要チェック!

ロードライン

ロードラインを越えて
陳列しているとき...

冷気が
届かない!

エアカーテン
(冷気の幕)

気流が
乱れる!

-18℃以下に
保てない!

冷凍食品で簡単! ひとくふうレシピ



冷凍 チャーハン

卵と油でご飯が一転ずつコーティングされたチャーハンは、香りが食欲も良く、いろいろな食材を組み合わせると、オリジナルな一品を。

かにかまのあんかけチャーハン



■材料(1人分)

冷凍チャーハン	塩、こしょう	各少量
1/2袋(225g)	水溶き片栗粉)	
かにかま(かに風味)	片栗粉	大さじ1
かまぼこ	水	大さじ1
さやえんどう	しょうが汁	小さじ1/2
3枚(スープ)		
水	カップ1	
鶏がらスープの素	小さじ1/2	

カロリーの目安
※1人分あたり **463kcal**

調理時間の目安
10分

- 作り方
- かにかまはほくし、さやえんどうは筋をとって斜め1/2に切る。
 - 凍ったままのチャーハンを袋の表示どおりに加熱し、器に盛る。
 - 小鍋でスープを温め、かにかまとさやえんどうを加えてさっと煮る。塩、こしょうで調味し、しょうが汁も加える。水溶き片栗粉を回し入れてとろみをつけ、②にかける。

冷凍食品で簡単! ひとくふうレシピ



冷凍 鶏のから揚げ

肉の処理やカットなどの下ごしらえが大変な鶏のから揚げ。味付けされた調理済みの冷凍食品なら、いつでも揚げたてのから揚げが楽しめます。

ユーリンチ(油淋鶏)



■材料(2人分)

冷凍鶏のから揚げ	150g
〈たれ〉	
砂糖	大さじ1 1/2
しょうゆ	大さじ2
A 酢	大さじ2
赤唐辛子(小口切り)	少量
ねぎ(粗みじん切り)	7~8cm
レタス(1cm幅)	2~3枚

カロリーの目安
※1人分あたり **192kcal**

調理時間の目安
10分

- 作り方
- Aを合わせてたれを作る。
 - 凍ったままの鶏のから揚げを袋の表示どおりに加熱する。
 - 皿にレタスを敷いて温めた鶏のから揚げをのせ、たれをかける。

冷凍食品で簡単! ひとくふうレシピ



冷凍 ブロッコリー

緑野菜やかた様々な素材との相性もよいブロッコリー。あらかじめゆでておけるので、短時間で調理できます。

ブロッコリーのバターパン粉かけ



■材料(2人分)

冷凍ブロッコリー	150g	〈バターパン粉〉
ハム(1枚を8等分に切る)	薄切り2枚	バター 大さじ2
塩、こしょう	各少量	パン粉 カップ1/2

カロリーの目安
※1人分あたり **155kcal**

調理時間の目安
10分

- 作り方
- フライパンにバターを入れ溶かし、パン粉を加えて中火でゆすりながら黄金色になるまでよく炒める。
 - 器に凍ったままのブロッコリーをおき、軽く塩、こしょうする。上にハムをのせて600Wの電子レンジで2分30秒加熱する。
 - 皿に②を盛り、上から①のバターパン粉をたっぷりかける。

【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】⑮

冷凍ブロッコリーは「乾煎り」すると、もっとおいしくなるんです！

水分を飛ばすとさらに歯触りよく生の食感に近づきます
ビタミンが豊富なブロッコリーは、毎食でも摂りたい野菜。特に外食が多い方は、冷凍ブロッコリーを買い置きしておくとう本当に便利！コンビニ弁当に添えて野菜不足を補ったり、深夜に小腹が空いたときの夜食としても活用できます。

電子レンジでチンしたり、お湯でさっと茹でて調理する方法もありますが、今回はフライパンひとつでさらにおいしく調理する方法を特別にご紹介。

それはズバリ「乾煎り」です。油を敷かずに熱したフライパンに凍ったままの冷凍ブロッコリーを投入し、あとは水分が飛ぶまでじっくりと炒めるだけ。解凍に失敗するとベチャっとしてしまうこともある冷凍ブロッコリーが、シャキッとした歯ごたえに仕上がりに、まるで生から茹でたような食感に！

だまされたと思ってぜひお試しを。いつもよりワンランク上のおいしさが味わえますよ。



引用：冷食ONLINE_冷凍食品のススメ

お酢がきいた中華風おつまみ 乾煎りブロッコリーのナムル

材料（2人分）

冷凍ブロッコリー250g
鶏ガラスープ（顆粒） 小さじ2
おろし生姜少々
酢 小さじ2
砂糖 ふたつまみ
ごま油 小さじ1

作り方

ブロッコリーは凍ったままフライパンで火にかけ、水分が抜けるまで乾煎りする。
ブロッコリーを取り出して、ざく切りしてボウルに入れ、調味料を全てボウルに加えて和える。



引用：冷食ONLINE_冷凍食品のススメ

【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】⑬

かぼちゃのサラダ

調理時間の目安:15分

材料 (2人分)

冷凍かぼちゃ200g
干しぶどう大さじ1
玉ねぎ20g
マヨネーズ大さじ2
塩、こしょう各少量
くるみ(ロースト)少量



作り方

- 1.凍ったままのかぼちゃを袋の表示通り解凍し、半分に切る。
- 2.干しぶどうはぬるま湯につけてもどし、水けを切る。
- 3.玉ねぎは薄切りにして水にさらし、水けを切る。
- 4.ボウルに、1、2、3を入れ、マヨネーズを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで調味する。
- 5.器に盛り、くるみを散らす。

引用：冷食ONLINE_冷凍食品アレンジレシピ

パンケーキのパフェ

調理時間の目安:5分

材料 (1人分)

冷凍パンケーキ3枚
冷凍ミックスベリー、冷凍マンゴー
合わせてカップ1/2
イチゴジャム大さじ2
生クリーム(ホイップ)大さじ3
砂糖小さじ1
スペアミント1枝



作り方

- 1.冷凍パンケーキ、ミックスベリー、マンゴーを袋の表示どおりに解凍する。
- 2.生クリームは氷水で冷やしながらトロミがつくまで泡立てて、砂糖を加えさらにしっかりと泡立てる。
- 3.グラスにパンケーキを入れ、イチゴジャム、パンケーキを重ねる。その上に飾り用を残してフルーツを入れ、中央に2を大さじ1加え、パンケーキを重ねる。
- 4.一番上に残りの生クリームと残しておいたフルーツをのせ、スペアミントを飾る。

メモ：材料は、直径8.5cmのグラス1個分。 引用：冷食ONLINE_冷凍食品アレンジレシピ

さといもの煮っころがし

調理時間の目安:10分

材料 (2人分)

冷凍さといも 10個(250g)
A
・だし汁カップ1
・酒大さじ1と1/2
・砂糖大さじ1と1/2
・しょうゆ大さじ1と1/2
・みりん大さじ1と1/2
ゆずの皮(せん切り)10個(250g)



作り方

- 1.鍋に、Aを入れて熱したところに凍ったままのさといもを加える。
- 2.強火で落としぶたをし7~8分煮てからふたを取り、汁けがなくなるまで鍋をゆすりながら煮詰める。
- 3.2を器に盛り、ゆずの皮をのせる。

引用：冷食ONLINE_冷凍食品アレンジレシピ



【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品のひ・み・つ】⑱

一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

10月18日「冷凍食品の日」イベント

10月18日「冷凍食品の日」に、冷凍食品の優れた特性を広く周知するためにイベントを開催。冷凍食品にまつわるトークと試食会を実施。



一般社団法人 日本冷凍食品協会

一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

冷凍食品の基礎知識 講習

一般消費者や食品に関わる大学・専門学校を対象に、冷凍食品の基礎的な知識をテーマにした講習を実施。



一般社団法人 日本冷凍食品協会



一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

子育て世代やシニアへのPR活動

各種イベントにて消費者とのコミュニケーションを盛りながら、ブースの出展やステージでの講演などを実施。



一般社団法人 日本冷凍食品協会

一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

メディア活動

冷凍食品の優れた特性や役立つ情報を、テレビ・ラジオ・新聞など様々なメディアを通して紹介。



一般社団法人 日本冷凍食品協会

