



報道関係社各位

株式会社 大地を守る会
2017年8月21日

野菜のおいしさを追求し、産学官が共同開発した特許加工技術
うまみ・甘みを凝縮させる“ソフトスチーム加工”
「おやさいおmoi steam」を8/21発売

有機食材宅配のバイオニア・大地宅配を運営する株式会社大地を守る会（本社：千葉県千葉市 代表取締役社長：藤田和芳）は、大地を守る会の契約生産者の野菜を産学官が共同開発した特許加工技術により低温スチームした「おやさいおmoi steam」を8月21日（月）に発売します。

おやさい
おmoi
Steam

ロゴマーク



調理例

最新の科学に基づき、野菜のおいしさを引き出した“ソフトスチーム加工”

早稲田大学、埼玉県、(株)T.M.Lが共同開発した特許技術です。一般的なスチーム野菜は、100℃以上の火力で蒸すため、野菜自体の水分やうまみが逃げてしまったり、食感が感じられないものもあります。一方、「おやさいおmoi steam」は最新の科学に基づき、50℃～70℃の水分を含んだ低温で蒸していきます。それぞれの野菜の特徴に合わせて、ひとつひとつ「時間」や「温度」を設定することで、野菜の酵素を利用し、甘み成分や旨味成分、ポリフェノールなどの機能性成分を生成・増加させます。同時に、熱に壊れやすいビタミンCの減少も抑えることができます。生産者が手間ひまかけて丁寧に育てた野菜を、よりおいしく食べていただきたい、野菜の素材を大切にする「やさいを想った」商品です。

開封してそのまま食べられる！簡単なアレンジで料理がすぐに完成

全て蒸してあるので、下処理などは一切不要です。保存料・添加物も不使用のため、野菜本来の甘みでおいしくお召し上がりいただけます。お味噌汁、サラダ、煮物など短時間でお料理が完成します。賞味期限も長いので、ご家庭の新たな常備品としてお使いいただけます。レシピリーフレット付き（数量限定、無くなり次第終了）。

アレンジ例：かぼちゃdeliサラダ

かぼちゃをフォークで潰し、マヨネーズ（大1）、ヨーグルト（小さじ1）、クリームチーズ（適量）を混ぜて、塩（少々）で味を調える。
トッピングに砕いたアーモンドをかけて出来上がり。



レシピリーフレット



かぼちゃdeliサラダ調理例

＜ご取材に関するお問合せ先＞

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム（担当：鷲尾）
E-mail：press@daichi.or.jp TEL：043-213-5860 FAX：043-213-5604

●商品概要

- 商品名 : おやさいおもい steam 3種セットA
- 内容 : 味噌汁ミックス (大根、にんじん、しめじ、玉ねぎ計150g)
かぼちゃブロック (150g)、ごぼうのささがき (100g)
- 発売日 : 8月28日 (月) (8月21日 (月) より会員先行発売)
- 価格 : 1,306円 (税抜)
- 賞味期限 : 45日



- 商品名 : おやさいおもい steam 3種セットB
- 内容 : 豚汁ミックス (じゃがいも、にんじん、ごぼう、大根計200g)
きんぴらごぼうミックス (ごぼう、にんじん計100g)
サラダポテト (100g)
- 発売日 : 9月11日 (月) (9月4日 (月) より会員先行発売)
- 価格 : 1,222円 (税抜)
- 賞味期限 : 45日



<株式会社 大地を守る会について>

自然環境と調和した、生命を大切にする社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス（社会的企業）。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、定期会員数は約46,000人、農産生産者数は約1,500（2017年3月時点）。
本社：千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデン D棟21階

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム (担当：鷺尾)
E-mail : press@daichi.or.jp TEL : 043-213-5860 FAX : 043-213-5604