



野菜本来の味・外観を損なわない フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法 野菜ソムリエ 土田さんも太鼓判！



日本野菜ソムリエ協会認定
野菜ソムリエプロ
土田美緒さん
セミナー講師、料理教室、企業向け
レシピ開発などで活躍中

カット野菜販売は市場で急拡大しており、生産量も増大しています。カット野菜は製造方法によって味が変わるのでしょくか。今回、フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法で殺菌したカットキャベツと塩素系薬剤で殺菌したカットキャベツを野菜のプロ、野菜ソムリエの土田美緒さんに食べ比べていただきました。

今回の美食テストは一方を塩素系薬剤で殺菌し、他方をフレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法（マイクロバブルオゾン技術）で殺菌したカットキャベツをサンプルとした。評価はブラインドテストで実施し、元のキャベツの味を把握するために水道水で洗淨したサンプルも同時に食して比較をおこなった。なお、美食テストの感想はあくまで個人の意見です。



ー普段カットキャベツは食べられますか。

いつもは新鮮なキャベツを買って自分で刻むことが多いのですが、忙しいときなどは時短で野菜を摂るためにカットキャベツを購入することもあります。忙しいときに購入するのでコンビニエンスストアで買うことが多いです。

ー市販されているカットキャベツにどのような印象をお持ちですか。

パッケージをあけたときにふわっと薬品臭のようなものを感じる事が多く、食べてみたときには酸味、苦味などを感じる事があります。キャベツ本来の甘み、みずみずしさをもっと感じられると良いなと思っています。

野菜ソムリエの土田さん
ブラインドテストで
フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法を選ぶ

ー食べ比べていただいておいしかったほうのキャベツはどちらでしたか

私はフレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法のキャベツがおいしいと感じました

ー外見に違いがありましたか

フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法で殺菌したキャベツはボリューム感があり、みずみずしさを感じます。キャベツ本来の色の鮮やかさもありません。

塩素系薬剤で殺菌したものはしんなりとカサが減っている印象があります。少し色素が抜けたような白っぽい色、変色をしている印象を受けました。

フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法は
キャベツ本来が持つ甘み・うまみを
充分に感じることができると思いました
カット野菜のイメージが変わると
思います

ー味についてはいかがですか

フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法で殺菌したものはキャベツ本来のうまみ、甘みを感じることができ、シャキシャキとした食感も切りたてのキャベツにかなり近い印象を受けます。

塩素系薬剤で殺菌したものはシャキシャキとした食感が失われている印象がありまして、みずみずしさもちょっと失われている感じがしました。カットしたてのものに比べて薬品のような香りを感じます。少し酸味も感じます。

ーフレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法いかがでしたか

フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法で殺菌したものはシャキシャキとした食感があるので、なにかと一緒に食べてもおいしいだろうと思いました。二オイもせず切りたてのキャベツと同じ感覚で使用できると思いますのでシャキシャキ感を生かしてアレンジメニューなどにも挑戦してみたいですね。違いがわかるのでびっくりしました。カット野菜のイメージが変わると思います。



マイクロバブルオゾン技術を核とした カット野菜多段階洗淨製法 フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法

ライオンハイジーンはカット野菜の製造プロセスにおいて、多段階に洗淨する独自の製法を、フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法と名づけました。製造現場に対しては菌数制御、異物・虫除去、省力化の3つの課題を改善します。

マイクロバブルオゾン技術（MiBO技術）を活用した野菜キレイMiBOシステムを核とする製法です。

塩素系薬剤を用いずに多段階で丁寧に、野菜に負担をかけずに洗淨・殺菌を行うので、カット野菜製品の外観・食味を損ないません。野菜本来の品質をご家庭に届けることができます。

「野菜へのやさしさ」、「人へのやさしさ」、「環境へのやさしさ」の3つのやさしさにこだわった製法です。

お問合せ先：03-5819-6667(広域第2営業所)

ライオンハイジーン株式会社

<http://www.lionhygiene.co.jp/>

フレッシュ^{ミ-ボ}MiBO製法

検索