

Business Unit
Performance Materials



DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients



時短！簡単！スペイン産 クックドオニオン

お取引先の皆様へ




厳しい暑さの続く昨今、いかがおしのぎでしょうか？
いつもDKSHニュースレターをお読みくださり、誠にありがとうございます。

DKSHジャパンでは、Euroonions（ユーロオニオン）社のスペイン産クックドオニオンを取り扱っております。同社は玉ねぎをカット・調理・アセプティック充填することより、菌数管理・常温流通を実現いたしました。

商品名：クックドオニオン

”調理不要”でご使用いただけるため、解凍やカットの手間が省け、生産性がぐんとアップします！



製品名	オニオンピューレ (Type P)	ナチュラルダイスオニオン (Type R)	リデュースナチュラルオニオン (Type RN)
形状			
特徴	本品80kg で100kgの玉ねぎ可食部分に相当	本品80kg で100kgの玉ねぎ可食部分に相当	本品50kg で100kgの玉ねぎ可食部分に相当
原料	スペイン産 玉ねぎ100%		
賞味期限	製造後18ヶ月		
保管条件	室温・乾燥所		
荷姿	10kg /アセプティックバッグ		

メリット：

1. アセプティック充填により菌数管理が可能
2. 常温流通・保管のため、コスト削減が可能
3. 製造時間の短縮が可能（調理・カット済み、容易なハンドリング、“調理不要”の製品）



ユーロオニオン社の壮大な動画をぜひご覧ください！

[Click here](#)



サンプルはこちらから！

[Click here](#)

Euroonions（ユーロオニオン）社について：

玉ねぎを圧力釜で加熱加工した後アセプティック充填を得意とする、スペインの玉ねぎ加工メーカー。玉ねぎの加工量は年間約10万トンを誇り世界50カ国以上に輸出しております。原料を保管することにより年間を通じて製品製造が可能です。DKSHジャパンでは玉ねぎ100%の製品の他、お客様のご要望に応じオイル添加やカットサイズをご提案させていただきます。

ご覧いただきありがとうございます。

お問い合わせお待ちしております！

DKSHジャパン株式会社
生産資材事業部門
食品・飲料ビジネスライン

お問い合わせ先

上田 征史

Email: motoshi.ueda@dksh.com

Phone: 06-6282-0562



Discover

www.dkshdiscover.com

Innovative Specialty
Chemicals and
Ingredients at Your
Digital Fingertips!



New Article:
Growing Your Food
Business With
Plant-Based Proteins



Click Here
to Read
Our Latest
Industry
Insights
Article

本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSHはそれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: [DKSH Privacy Notice](#)

Delivering Growth - in Asia and Beyond.

DKSH Japan K.K. | 3-4-19, Mita, Minato-ku, Tokyo 108-8360

Phone +81 3 5441 4534 | Fax +81 3 5441 4536 | Website: www.dksh.jp

Email: pm.fbi.japan@dksh.com | 配信停止