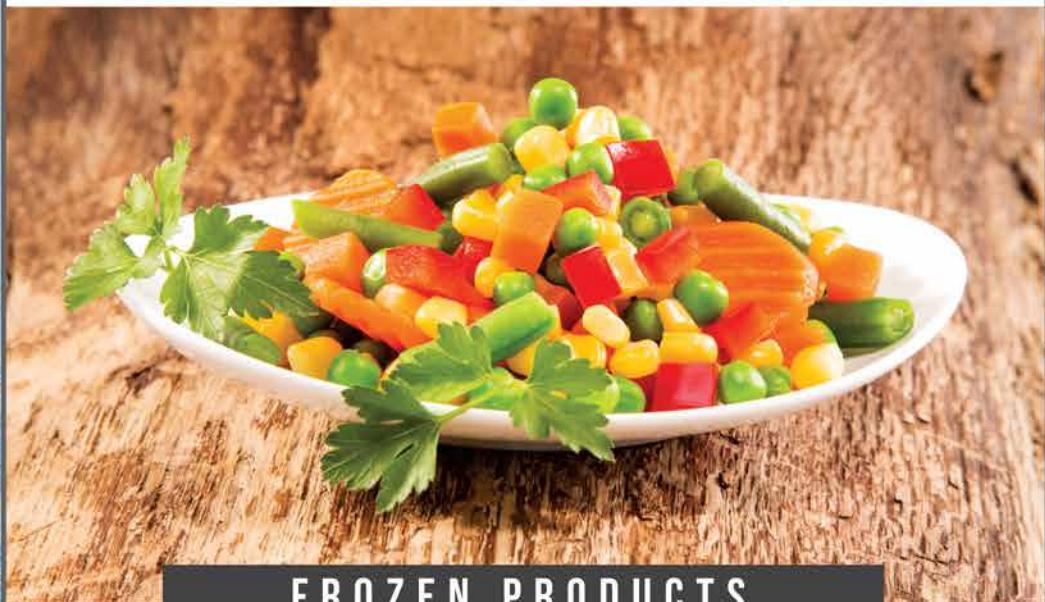




# ミレリト・ミルシャ

**MIRELITE MIRSA Co., Ltd.**

遺伝子組換は絶対にしない国、ハンガリー！



FROZEN PRODUCTS  
COLD WITH WARM HEART

# なぜハンガリー？

作物や野菜の遺伝子組み換えはハンガリー憲法で禁止されています。それは消費者に自然で安全な製品を確実に提供するためです。ハンガリーはヨーロッパでも最も開発された農業・植物検疫規則のひとつを持っています。また、農業に有利な自然条件も揃っています。肥沃な平野、有利な気候、水の利用可能性、および太陽の光。さらに、居住者一人当たりの流水の量は、世界で最大といわれています。国の総面積(93,000平方キロメートル)の3分の2は農業に従事しています。こうした好条件のおかげで、数百年にわたって農業栽培文化や専門知識が発展してきました。



1000年を超える農業の歴史

ハンガリーは春と夏の日照時間が長く、その気候に合わせた品種改良をほどこした果物は高名です。日光は果物と野菜の糖度を保証します。また、果樹に届く理想量の水分は果物が薄味になってしまふことを塞ぎ、その結果フルーツの繊維含有量が豊富でジューシーです。

遺伝子組換は絶対にしない国、ハンガリー！



ハンガリーは春と夏の日照時間が長く、その気候に合わせた品種改良をほどこした果物は高名です。日光は果物と野菜の糖度を保証します。また、果樹に届く理想量の水分は果物が薄味になってしまふことを塞ぎ、その結果フルーツの繊維含有量が豊富でジューシーです。

極端に長い寒い冬の気候のおかげで細菌と害虫は繁殖せず、自然のままでも土は無菌状態になり、冬がもつと穏やかな国より少ない化学物質で植物を守ることができます。農業の歴史は良質の土のおかげで紀元950年前に遡り、かつての伝統的な栽培方法は、現在は最新技術で行われています。ハンガリーは、伝統的に農業・食品製品の純輸出国です。2004年からEU(欧州連合)加盟国となりましたが、その中でも食品の規正法は通常のEUのものよりも厳しいとされています。



# ミレリト ミルシャ について

ミレリト ミルシャは現在ハンガリー最大の冷凍食品会社です。

当社のビジョンとあゆみ

ミレリト ミルシャの目的は、最高の専門家を率いて業界で最も先進的な技術を導入し、可能な限り最高の品質を保証することです。創設者取締役会会長のロシヨー・ヨージェフ博士は、製品の品質がヨーロッパで広く認識されるよう、経営を進めてきました。

当社のビジョンは、絶えず続く発展により、限られた特殊性の高い消費者ニーズにも行き届き、信頼性の上で成り立つパートナーシップを築くことです。

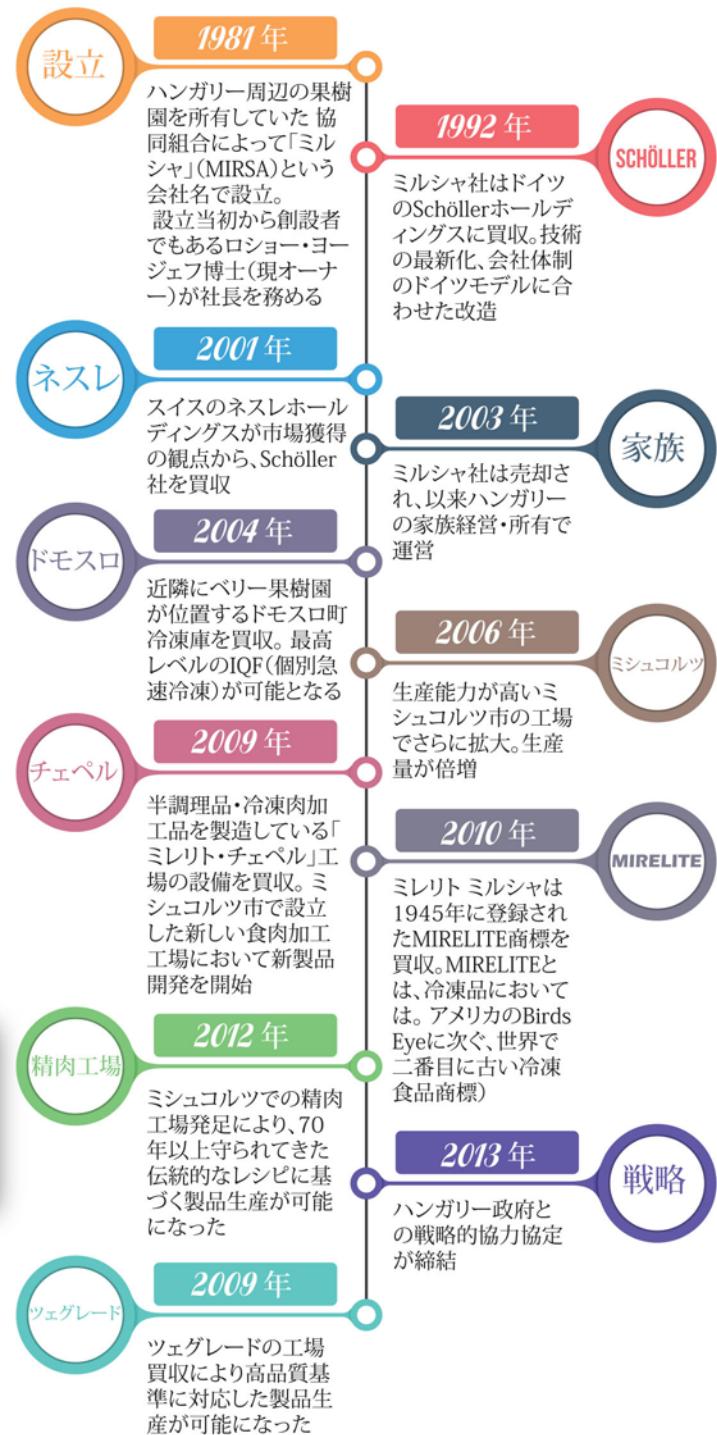
ミレリト ミルシャはハンガリーに存在するすべての種類の野菜と果物を加工し、2011年から15種類の新製品を開発し、市場へ打ち出しました。ハンガリー政府は2013年に信頼性の高い企業を活用して戦略的協力協定を締結し、ミレリト ミルシャはハンガリーの農業の発展プログラムに貢献しています。

ミレリト・ミルシャの成長の原動力は、ユーザーのユニークで個性的なニーズに最大限に応え、専門的な認識を欧州外にも広げていくことです。



## MIRELITEの商標

ミレリト ミルシャは、冷凍商標としては世界で二番目に古いMIRELITEを所有しています。1930年代にアメリカでBird's eyeが生まれ、その後1945年にMIRELITEが誕生しました。それはハンガリーにおいて現在では「冷凍食品」という意味で認識されています。ミレリト ミルシャが大切に守り続ける伝統あるこの商標は高い評価を得ています。今後も、MIRELITE商標知名度をハンガリーのみならず、ヨーロッパと全世界での向上を目指しています。業務用(B2B)の他、小売(B2C)のお客様にもアピールしていくつもりです。

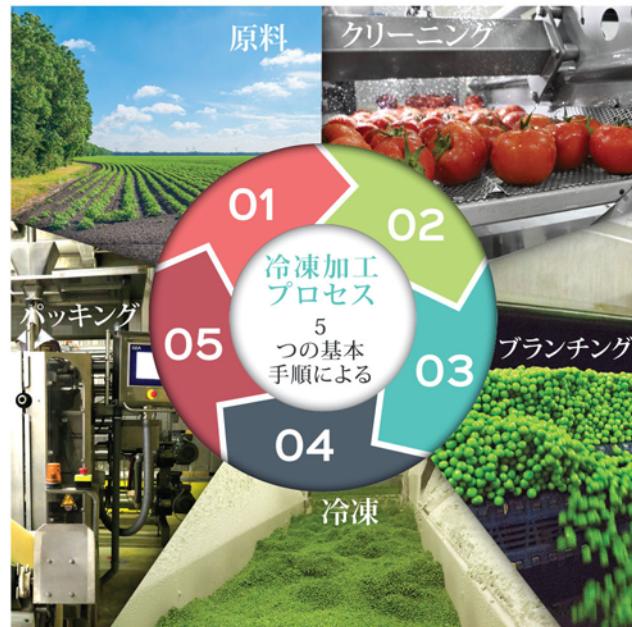


# ミレリト・ミルシャの徹底した品質管理

ミレリト・ミルシャは原料を種から、種まき、植物の成長まで追跡調査します。こうすることによって、野菜が最高の栄養成分価値をもった状態で原料として入ってきます。原料は、ミレリト・ミルシャの2ヶ所の工場(アルベルトイルシャ市、ミシュコルツ市)近隣、年間契約の生産者から届きます。すべての野菜は数時間で冷凍されます。

農業技術者と技術専門家が微生物検査・分析管理・研究も含む、独自で完全追跡ができるシステムを自社で開発しました。すべての製品はロットナンバーがつけられ、それは製品の情報のみならず、原材料を運んできた運転手、ラインで働いている従業員、使用された機械のデータまで示されています。

ミレリト・ミルシャに届く原材料は厳しい検査の後、処理されます。処理された製品は1週間倉庫に閉じられた状態で保管されます。測定室が微生物数値をクリアするまで、販売に回ることはできません。完全な追跡システムは、植物の種から正確な生産地まで、また処理の環境、および測定した数字までをも含んでいます。



現在、世界62カ国に輸出しています。

主な輸出先:ヨーロッパ(ドイツ・イギリス・フランス・スウェーデン・ノルウェイ・フィンランドなど)、中東(ドバイ・ヨルダン)、アジア(台湾・韓国)、南米(チリ・ブラジル)、アメリカ、カナダなど

また、マクドナルド社、ハインツ社、Apetito、HIPP、Ardoなどを顧客に持っていることを誇りに思っています。

パッケージに関して、お客様のあらゆるご要望にご対応できます。ハンガリー国内だけでなく、世界各国、オーストラリア以外の全大陸に急速冷凍品を支給しています。MIRELITE MIRSA社の包装ラインは多岐にわたるクライアントのニーズに対応が可能です。企業間取引用大型包装(段ボール箱、袋、オクタビン)の他、小型包装(12gのスパイスから、2.5kgまで)についても我が社のデザインチームが対応いたします

2010年以来、ミレリト・ミルシャは約20億円の投資をし、その8割は技術面、2割は社内システム改善に当てました。

62カ国  
輸出先



留まることのない発展の鍵は  
継続的な技術開発です!

MIRELITE MIRSA 'FARM TO FORK'

## 主要製品冷凍野菜



遺伝子組み換え無し  
グリーンピース

サイズ:  
6-8mm;  
8-9mm;  
9-10mm;

テンドロメータ:  
A<110; AB: 110-125  
B:125-140; C:140-160  
D:160-180; K>180



遺伝子組み換え無し  
スイートコーンカーネル

特別種  
スーパースイート  
ノーマルスイート

テンドロメータ:  
(乾燥原料含有量)  
AA:7%, A:15%,  
B:20%, C:22%



遺伝子組み換え無し  
さやいんげん

カット:26mm



遺伝子組み換え無し  
カボチャ

カット:角切り  
10×10mm  
20×20mm



遺伝子組み換え無し  
ワックス豆

カット:  
26mm  
ハンガリーの  
スペシャル製品



遺伝子組み換え無し  
ズッキーニ

カット:  
角切り  
10×10mm  
20×20mm



遺伝子組み換え無し  
パセリ



遺伝子組み換え無し  
にんじん

カット:  
角切り、  
くし形切り、  
波状輪切り



遺伝子組み換え無し  
ラムソン

野生の特殊品 ラムソン (Allium Ursinum)  
ハンガリーの緑豊かな公園に生息する植物です。アリウム成分含有量はニンニク、玉ねぎに比べ3倍量でも、摂取後も体に臭いを残しません。血液浄化、腸洗浄、血圧低下といった効果があります。100% 無農薬です。

ハンガリーの伝統によると、熊が冬眠から覚めるとエネルギー補充のため、そして体にたまつた毒素を排出するためにネギ属のラムソンを食べると言われています。卵と混ぜてオムレツにするのもよし、ハンバーガーのスペシャルシーズニングとしても最高です。

MIRELITE MIRSA 'FARM TO FORK'

## 特別製品 果物



品種:  
Jonkheer van Tets

原産地:  
ハンガリー

遺伝子組み換え無し  
アカフサスグリ



品種:  
Érdi bőtermő  
Debreceni bőtermő,  
Újfehértói fürtös

優れた抗酸化物質を含有  
非常に多くの果肉量  
チガーニチェリー(塗装色)

遺伝子組み換え無し  
サワーチェリー



品種:  
Ceglédi óriás  
Pannónia  
Piroska

半分にカット

遺伝子組み換え無し  
アプリコット



品種:  
Redhaven,  
Suncrest,

1/4カット

遺伝子組み換え無し  
桃



品種:  
Pallagi óriás  
Zöld gyöztes

酸味の効いたベリー

遺伝子組み換え無し  
セイヨウスグリ



品種:Idared,  
Golden Delicious

カット:角切り(10×10)  
くし形切り  
細切り(2-3mm)

遺伝子組み換え無し  
りんご



品種:  
Stanley, President,  
Elena, Presenta

カット:手で半分に  
角切り(10×10)

遺伝子組み換え無し  
プラム



品種:  
Szomolyai  
Germersdorfi óriás  
Katalin

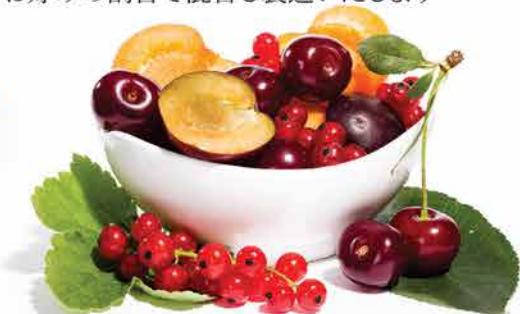
優れた抗酸化物質を  
含有  
非常に多くの果肉量

遺伝子組み換え無し  
サクランボ

MIRELITE MIRSA 'FARM TO FORK'  
ミックスベジタブル、フルーツ



ミレリトミルシャは、原料をクライアントのニーズ  
に合わせ、お好みの割合で混合し製造いたします



# ハンガリーの伝統を受け継ぐ新製品



新鮮なフルーツ入り  
アプリコットゴンボーツ

新鮮な果物が入りシナモンと砂糖で味付けされたゴンボーツ(ハンガリー風お団子)。ゴンボーツの生地はじゃがいもが原料です。調理法は「ゆでる(沸騰したお湯で10分ほど)」か、「焼く」です。リンゴ、チョコ、チョコサワーチェリー、カッテージチーズのゴンボーツもあります。「フルーツゴンボーツ」製品群は、ハンガリーで非常に高名な「ハンガリー製品大賞」を2013年に受賞しました。



新鮮なフルーツ入り  
チョコサワーチェリーゴンボーツ



新鮮なフルーツ入り  
サワーチェリーゴンボーツ



新鮮な林檎  
リンゴのコロッケ



新鮮なブロッコリー入り  
ブロッコリーのコロッケ

新鮮なほうれん草入り  
ほうれん草のコロッケ



ハンガリーのスペシャル製品  
ジビエのソース

ジビエのソース: 野生の肉(シカやイノシシ)の料理に優れたソースです。

100年の歴史をもつレシピをもとに作られています。2013年に「ハンガリー製品大賞」を獲得しました。



ハンガリーのスペシャル製品  
sarolloin roll

牛肉の一番おいしい部分であるサーロインから作られています。

おやつに、メインコースに、またシチューにのせるのも良いでしょう。

## 国内外の受賞歴

- 1998 優れたハンガリー食品マーク(10 製品)
- 2007 PLMA 新商品賞(6製品)
- 2008 SIAL新商品賞(「ニールシェーグ風スープ具材」製品)
- 2010 SIAL d'Or グルメ商品賞(ラムソム)
- 2011 「黄金」賞(「産業における最優秀業績のために」)
- 2012 Foodapest展示会カテゴリー優勝(ジビエソース製品)
- 2012 ハンガリー農業品質賞
- 2012 ハンガリー食品業界大使
- 2012 ハンガリー製品大賞(ジビエソース製品)
- 2013 Gulfood「お勧めナンバーワン製品賞」
- 2013 ハンガリー製品大賞「急速冷凍フルーツ入りゴンボツ」製品
- 2013 ハンガリー政府の戦略的協力協定
- 2014 ハンガリー製品大賞(野菜ミックスベジタブル8製品)
- 2015 全国農業及び食品産業博覧会大賞(りんごコロッケ)
- 2016 フェアパートナー賞





**MIRELITE MIRSA CO., LTD.  
COLD, WITH WARM HEART**

お問合せ先:

**MIRELITE MIRSA Co., Ltd.**

78 Baross st. Albertirsza

2730 Hungary

電話: +36-53-570-126

メール: losov@mirsa.hu

[www.mirelitemirsa.hu](http://www.mirelitemirsa.hu)

1981年 竣工  
アルベルティルシャ工場



2004年 工場買収  
ドモスロイ工場



2006年 工場買収  
ミシュコルツ工場



2016年 工場買収  
ツェグレード工場

