



限りある資源を無駄なく活かす。 フードロスゼロ社会を目指して...

飽食の時代と言われますが日本の食料自給率は低く、輸入食材に依存しています。世界の食料需給バランスは常に変動しており、いずれ表面化する「食料問題」は《人類が避けて通れない大きな課題》です。この難題を解決する「鍵」が《冷凍食品》です。我々は《特殊冷凍技術》を用いて、フードロスの削減・食材の安定供給・地域食材の流通拡大など《新しい食の未来を創る》活動を日々行っております。



旬の美味しさを、いつでも必要なだけ ～安全・高品質・新鮮な食品をお届けします～

農家の皆様が丹精込めて大切に育てた新鮮な旬野菜や果物を、最新加工技術を用いて《いつでも美味しい旬感》を楽しんでいただけるコストパフォーマンスに優れた商品づくりを行っています。毎日の食卓を、美味しく華やかに彩る商品をご提供いたします。



カット野菜



キット野菜



チルド食品



冷凍果物

《当社の特殊加工の特徴》

- 50～90℃の低温湿式加熱で細胞膜破壊を最小限に抑えられる。
- 素材本来の水分・旨味・食感を損なわずに加工できる。
- 加熱に弱いビタミンCの減少を抑えられる。
- 素材が持つ甘味・旨味・ポリフェノール等の機能性成分を増加できる。
- 素材の固さを自由自在に調整できる。
- 保存料・添加物も不使用のため、素材本来の味わいが楽しめます。
- 食品細胞が熱耐性を持つので、本調理時の食材縮みがほぼ無い。

2つの特殊技術で、冷凍食材の常識を変えます!!

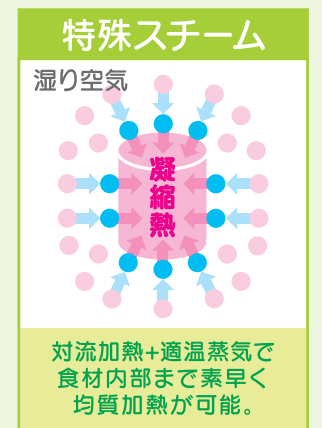
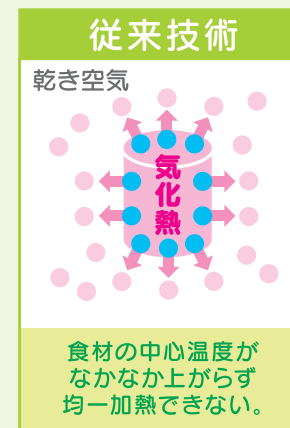
冷凍食品は食生活に欠かせない存在となっておりますが、今だに多くの方が「保存は効くが味が落ちる」と思われています。しかし、その常識を覆す新技術が数多く登場し「冷凍食品は味が落ちる」という常識は、今や過去のものとなっております。我々は《特殊スチーム加工》と《超低温急速冷凍》という2つのアプローチから、安全で高品質な商品づくりを行っています。

特殊スチーム加工

超低温急速冷凍

職人の「下ごしらえ」を完全再現する《特殊スチーム加工》

食材加熱は、一般的に沸騰や蒸気により100℃以上で行われます。その際、食材の細胞壁が破壊され栄養分が流失し、栄養価や美味しさが損なわれています。弊社の特殊スチーム加工は100℃以下の低温ミストの適温保湿加熱により細胞組織を保持し、品質劣化や変形を最小限に抑制する事が可能です。対流加熱と凝縮熱の相乗効果により、食材中心まで素早く均等加熱することができます。食材や加工目的に応じて《熟練職人の下ごしらえ》を完全に再現することができます。



食材の美味しさをそのまま封じ込める《超低温急速冷凍》

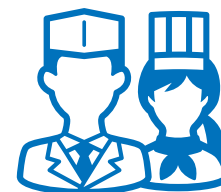
特殊スチーム加工により、美味しさを失わず加熱調理した食材を、超低温急速冷凍機にて急速冷凍します。細胞を冷凍させると水分膨張により細胞破壊が起き、細胞内に含まれる旨味や栄養素が流出してしまいます。一般的に-5℃から-1℃の間が細胞破壊が起きやすい温度帯と言われております。超低温急速冷凍機では、この《魔の時間帯》を最小限に抑える為、-60℃の超低温冷気にて食品全体を均一に、短時間で急速冷凍する事で《食材を最高の状態にロック》します。

《加工可能食材の一例》

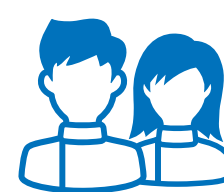
- | 野菜・果物 | 穀豆类 | 畜肉類 | 魚介類 |
|--------------------|-----------------|------------------|-------------------|
| ●白菜 ●キャベツ ●人参 ●玉ねぎ | ●蕎麦 ●大豆 ●小豆 ●果物 | ●牛肉 ●ハム ●鶏肉 ●チーズ | ●マグロ ●サバ ●エビ ●ホタテ |

※生鮮食品・加工食品問わず、多様な食材に対応可能です。

《取引先の一例》



ホテル・飲食店



医療・介護施設



業務用スーパー

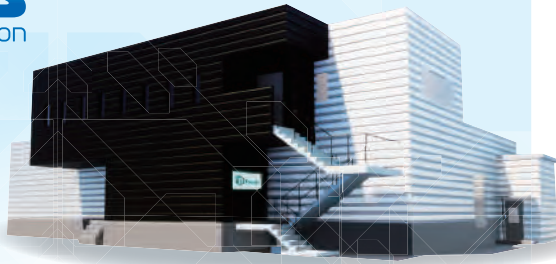


食品加工メーカー



一般消費者

FACTORY INTRODUCTION

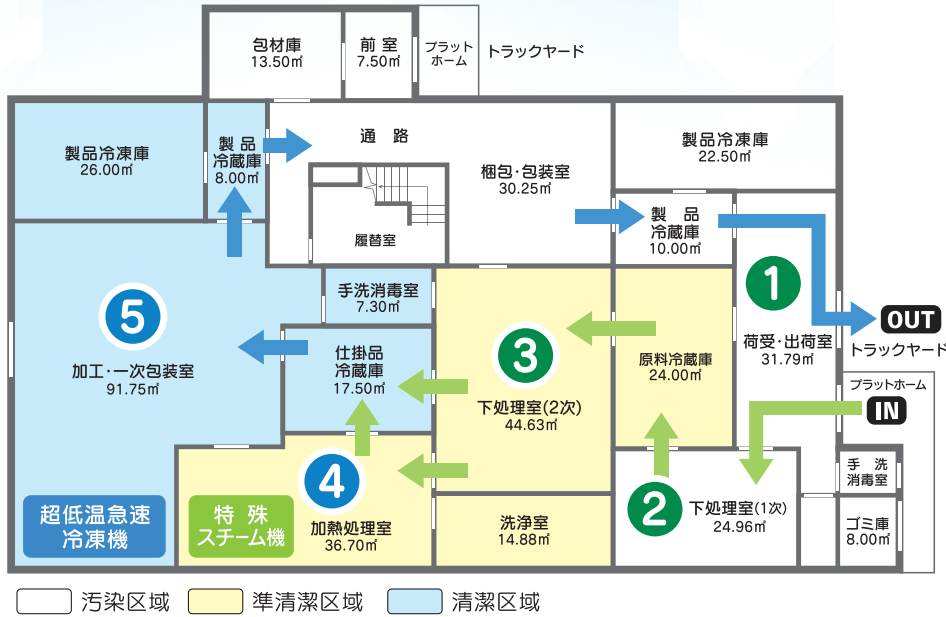


HACCPの考えを取り入れた生産ライン

HACCPに基づいた生産ライン構築により、食中毒汚染や異物混入などの危害要因を除去・低減させる生産ラインを構築しています。
また「衛生管理体制の見える化」により、高品質な商品を安定生産します。

いつまでも
おいしい旬感を

FROZEN INNOVATION
Your best quality cooperater



[敷地面積] 6,831.13㎡(2,066.41坪)
[建築面積] 523.73㎡(158.42坪)
[延床面積] 710.17㎡(214.82坪)
[構造] 鉄骨造 2階建
[軒高] 8.900m
[最高高] 9.400m

1 荷受・出荷室

仕入れた原料や出荷する製品の鮮度が維持できるよう、低温(冷蔵)管理が可能な部屋になっています。



2 下処理室(1次)

仕入れる原料毎に必要な応じて簡単な洗浄、異物除去、芯取り、皮むき、原体殺菌などの処理作業を行います。



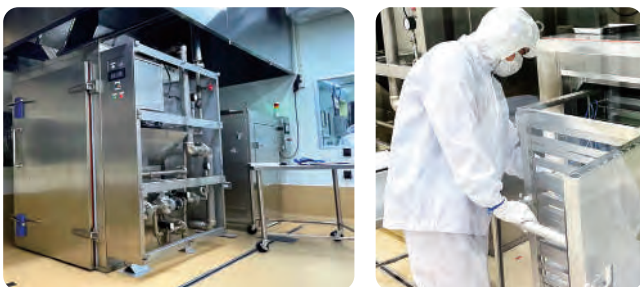
3 下処理室(2次)

製品の最終形状まで丁寧にカット作業を行います。必要に応じて殺菌工程に入ります。



4 加熱処理室

素材の良さを最大限引き立たせる、最適な加熱処理を行います。細胞を壊さずに旨味成分を引き出し、大切な栄養素も逃がしません。



5 加工・一次包装室

マイナス60℃の超低温凍結により食品の鮮度・本来の美味しさを、高品質な状態のまま瞬間冷凍します。

