



# テクニカン

世界中の凍結品をドリップ0%へ

テクニカンは 皆様の声にお答えします

# テクニカンは、1988年の創業から冷凍と熱交換のノウハウを軸に様々なお客様の問題を一緒に解決してきました

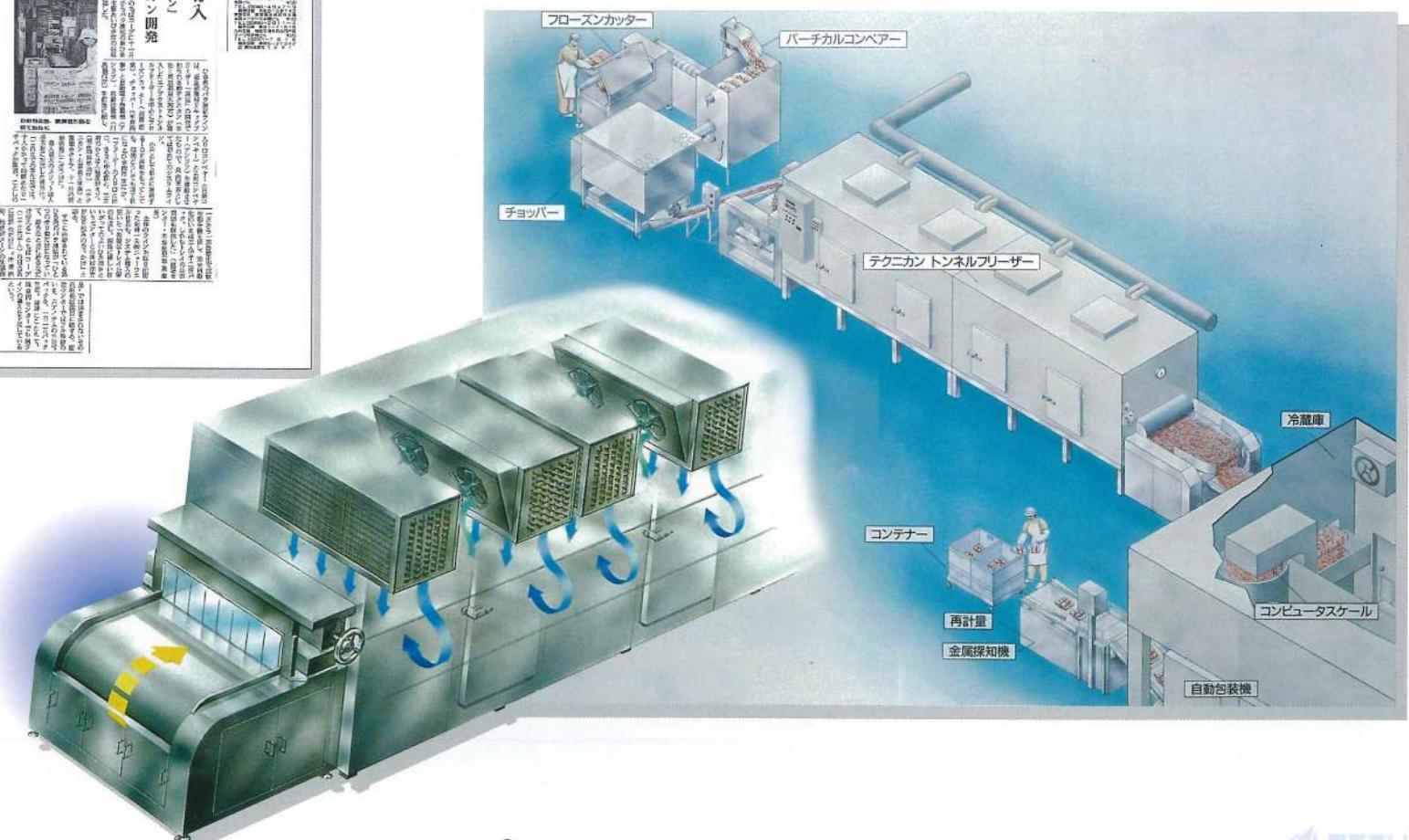
テクニカンは、冷凍機のみならず、枝肉トロリー、ひき肉バラ凍結機、食肉洗浄コンベア、野菜水切り機等お客様の要望を受け様々な機器の開発を行ってまいりました。創業以来、一貫して高い効率と耐久性を目指した製品開発を社風としています。今度は、お客様のご要望を私たちテクニカンにご相談ください。必ずご満足いただけることと思います。



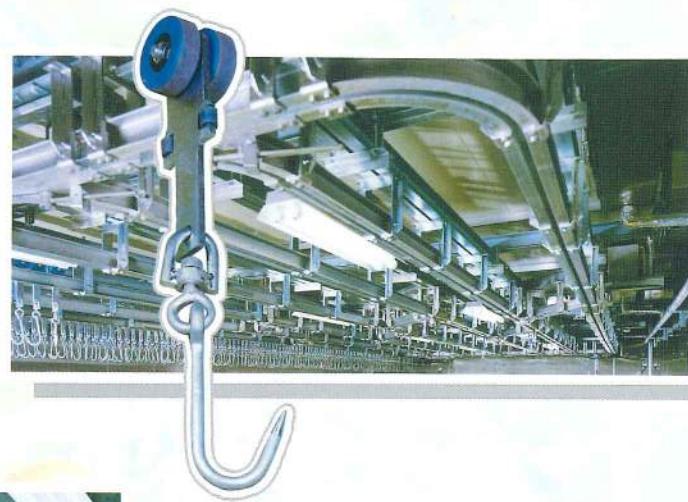


# トンネルバラ凍結ライン

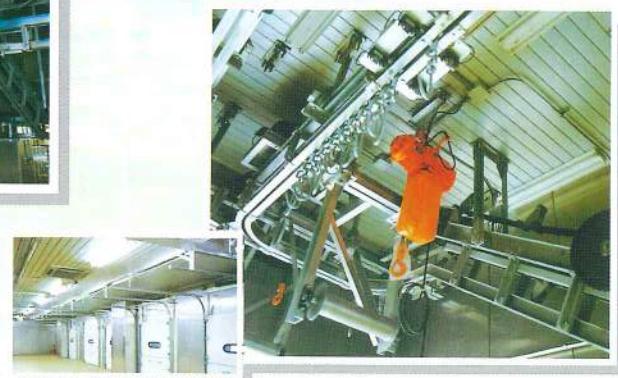
■1991年トンネル式で食肉のバラ凍結ラインを開発、特許を取得しております



## ■テクニカン ダブル W トロリー

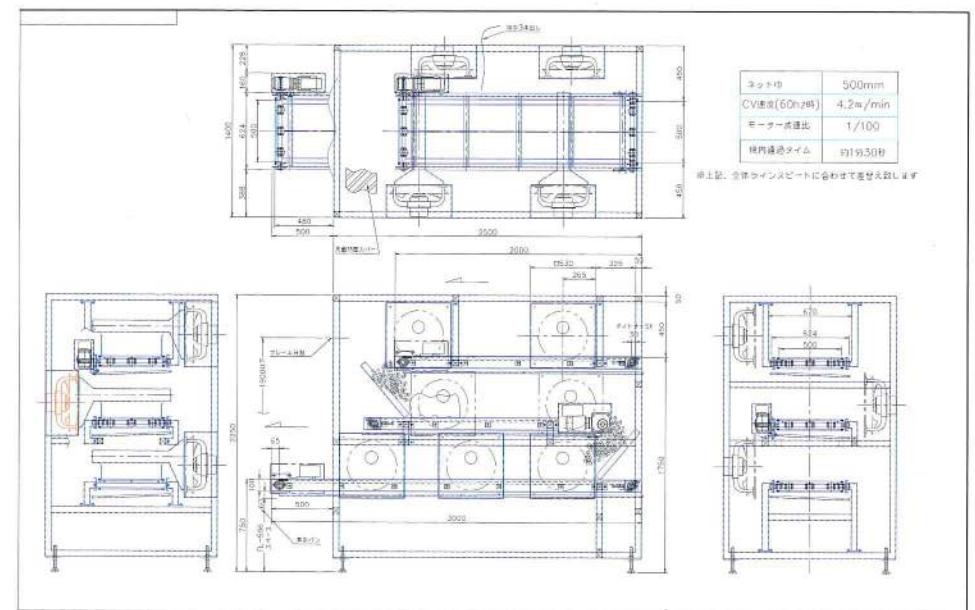
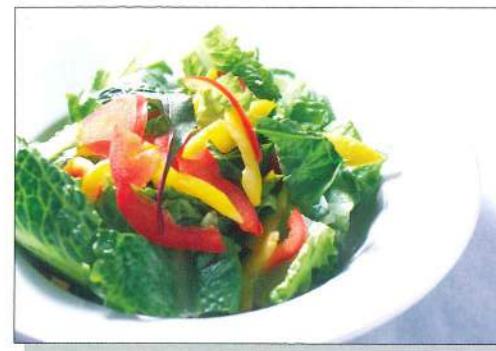


工場内の枝肉移動に、2つの樹脂ローラーが落下を防ぎポイントの摩擦がなく、レール、ローラーの損傷が少なくすみます。又、金属どうしの摩擦もないでゴミが落ちません。



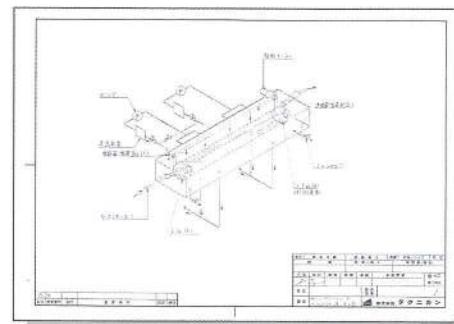
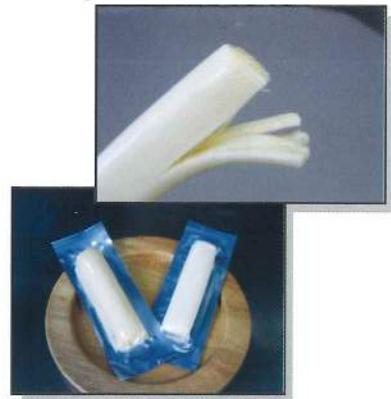
## ■3段コンベア野菜水切り機

洗浄後のレタスの水切り用で、外食チェーンのセントラルキッチンでご採用いただいております。従来の遠心分離式ですと水切れが悪く、また野菜へのダメージが大きかったですが、コンベアを3段にしエアブローで水を飛ばすことで作業のライン化を実現。品質アップとコストカットを同時に実現しました。



## ■チーズチラーユニット

割けるチーズの冷却を連続でこなす為のユニットです。従来では窒素ガスを使用しておりましたが、こちらの機械を導入後は大幅なコストカットを実現しました。熱交換のノウハウを生かしたチラーユニットの作成もテクニカンの得意分野です



## ■食品プレス機 TP-55

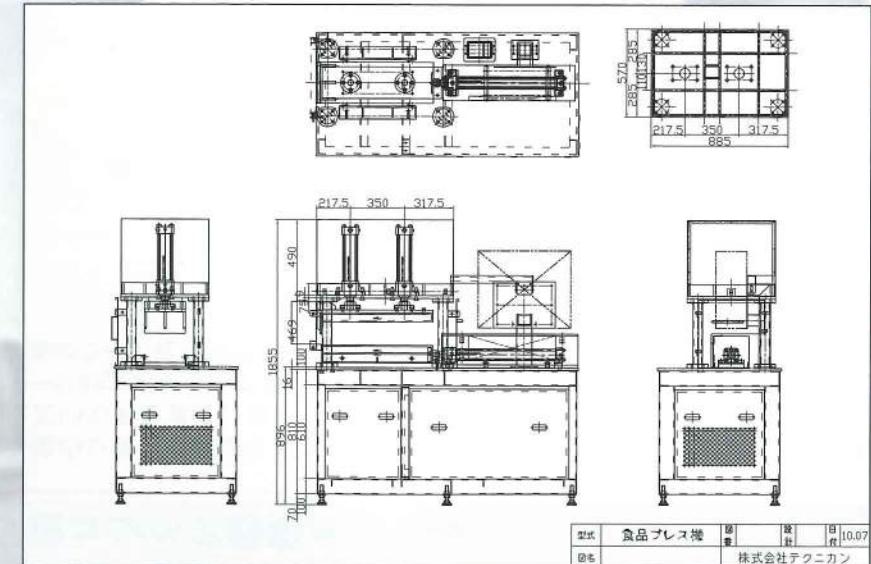
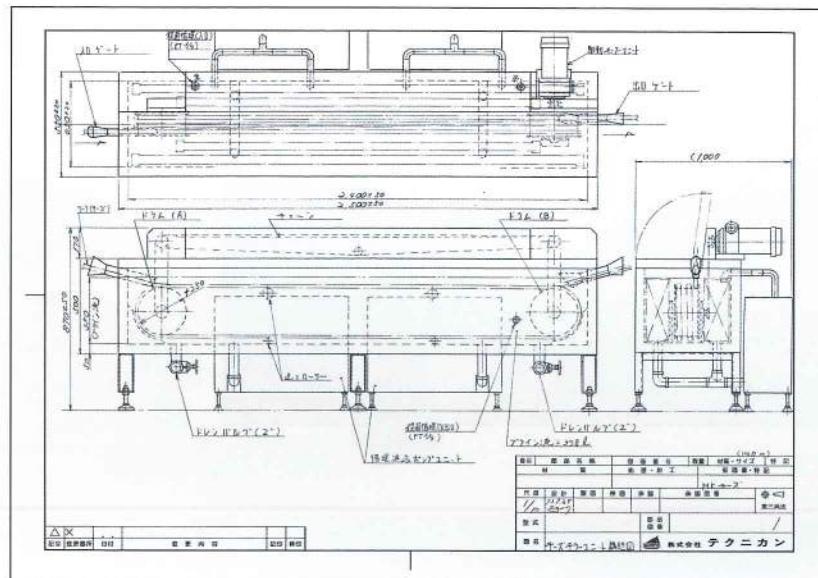
外食チェーンで提供されているステーキ肉等の成型でご使用いただいております。均一のポーションカットを可能にし、作業面でも安全第一の設計です。金型を変更すれば食肉に限らずプレス成型可能で御社の商品開発の可能性を広げます



不均一の肉を  
↓

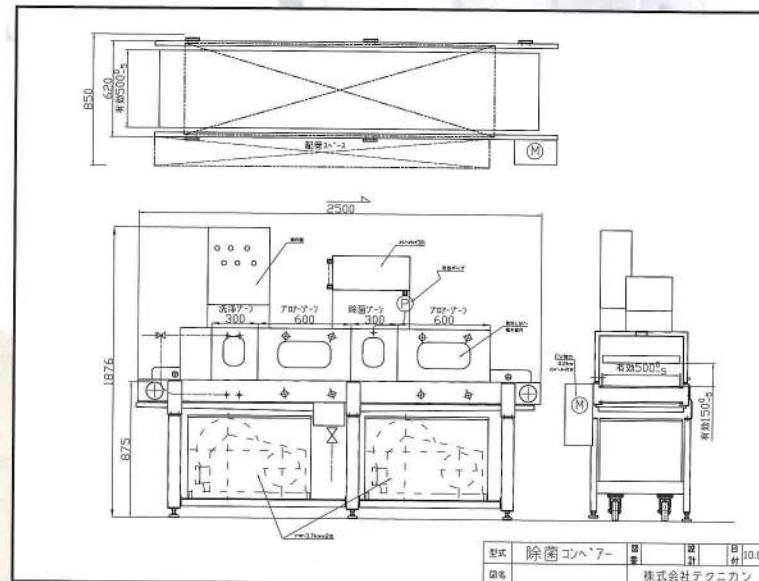


成型し定量カット可能



## ■食肉洗浄コンベア

解凍肉のドリップを取り除き、消毒まで1台こなす小型のコンベアラインです。大量の商品をスピーディに、そして清潔に処理していきます。保食肉加工の現場で作業環境を衛生的に保ちます

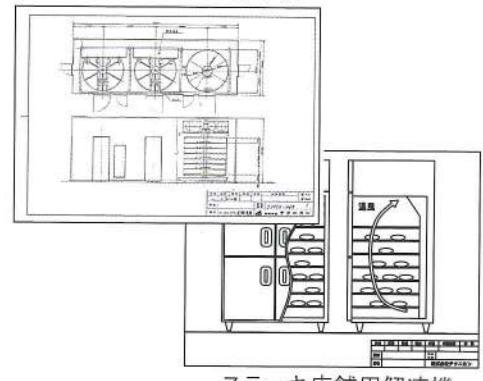


## ■解凍機

お客様のニーズに合わせ、様々な解凍機の製作も致しております。工場用の大型から店舗用までお客様の商品にあわせ温度、オペレーションを考慮しご提案させていただきます



工場用ロータリー式解凍機



ステーキ店舗用解凍機

## ■テクニカン10



### 牛肉・馬肉等の表面の殺菌に

天然成分のみでつくったブロック肉のpH調整剤。食肉加工現場や焼肉屋さんでご使用いただいている。パック前にからめてから作業すれば、衛生的なまま長持ちし、変色した肉も時間かけると色が元の状態に戻ることがあります。

## ■トレジャー・ボックス（家庭用急速凍結キット）



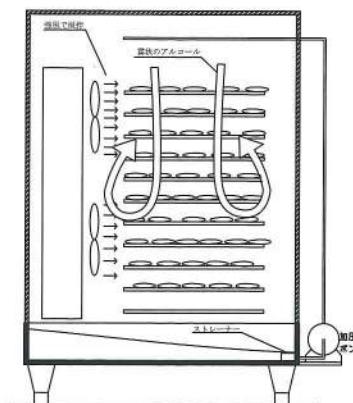
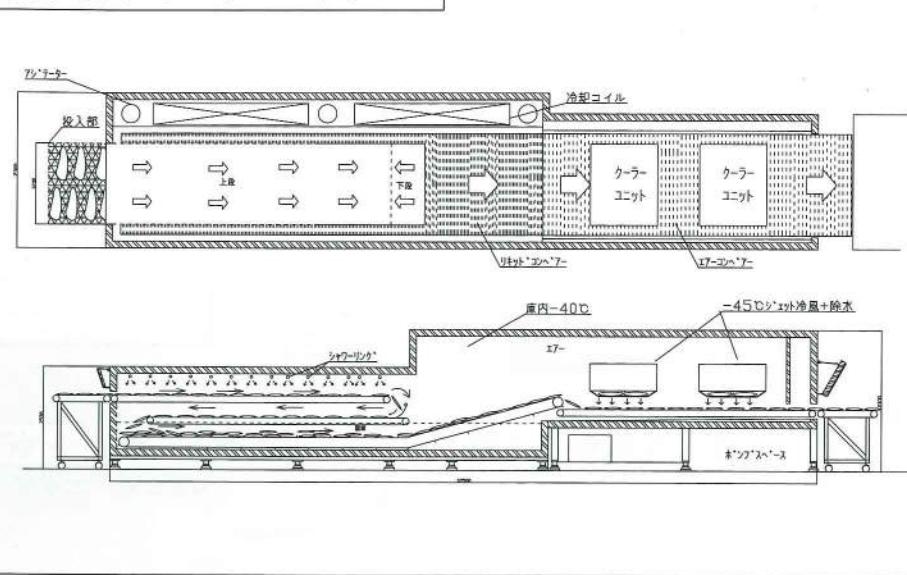
### 冷凍庫にいれるだけ8倍の凍結速度

業務用凍結機専門の弊社が開発した家庭用急速凍結キットです。冷やしこんだパックの間に挟みこむと通常の8倍の速度で凍結。細胞破壊を防ぎます。急速に熱を奪うのでぬるい缶ビールを冷やしたり、お弁当から荒熱をとつたりと使い方は様々です。

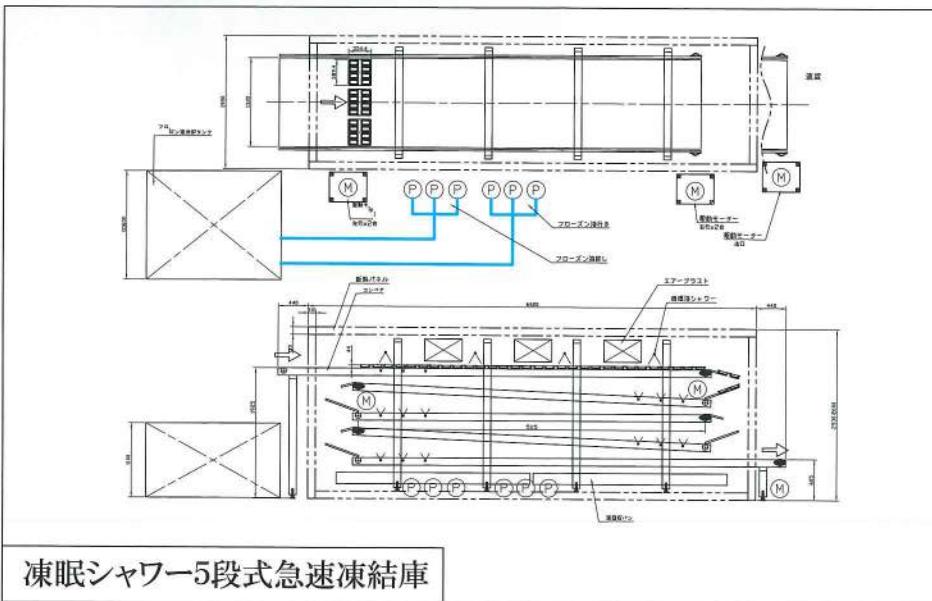
# ご提案例

■ 既述の機械以外にも、テクニカンではお客様の悩みにお答えするオリジナルのご提案をさせていただきます。是非皆様の声をお聞かせください。

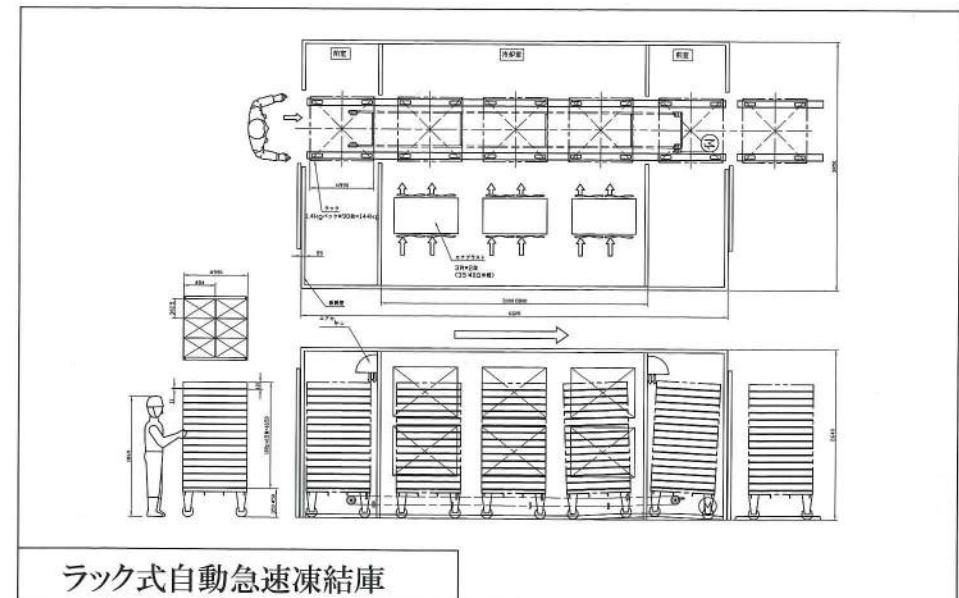
3段リキッドコンベア+エアブロー



ミスト急速フリーザー



凍眠シャワー5段式急速凍結庫



ラック式自動急速凍結庫

世界中の冷凍品をドリップ0%へ

LIQUID FREEZER  
凍眠  
TOMIN



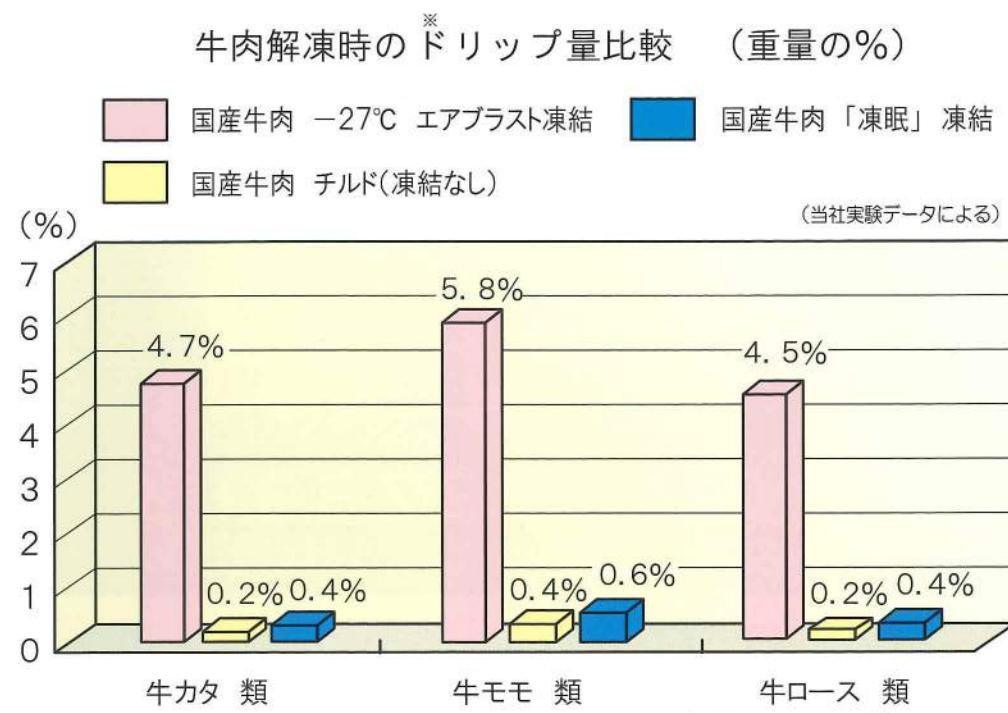
# 我々は、いかに「生」に近づけるかを常に目指しています!!

我々は、「生鮮」のもの  
と「凍眠」で冷凍したもの  
を比較しています



(弊社代表取締役 山田 義夫)

従来の凍結方法は、空気を使って凍らせる、あるいはドライアイスや、マイナス100℃にもなるチッソで凍らせる凍結方法です。しかしこれについて語られる良し悪しはあくまでも冷凍品同士の比較です。凍結品質の一つのものさしであるドリップ量でも「凍眠」は「生鮮」との比較のレベルです



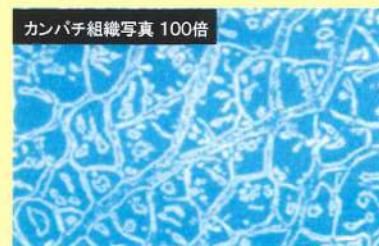
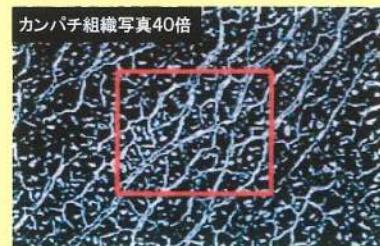
※ドリップとは、冷凍肉や魚を解凍したときに出来る赤い液体です。たんぱく質・アミノ酸・塩類・ビタミンなどの栄養分や  
うまみのもとで、これが失われると食品の味や品質が劣化します。

# 「凍眠」はドリップを抑えます!!

焼いている肉から肉汁が出てくるのは緩慢冷凍で細胞を壊しているから。「凍眠」で凍らせた肉からは肉汁は染み出てきません。



## テクニカン凍結システムの組織写真



某 大手水産会社研究資料から、  
「凍眠」で凍結したカンパチの電子顕微鏡写真です。冷凍品とは  
思えない状態で毛細血管や細胞内の水分がほぼ原型で残って  
います。この状態であればドリップは染み出てきません。

# 「凍眠」は菌の増殖を抑えます！！

「凍眠」した水は一般細菌の繁殖を抑え、大腸菌は検出されませんでした

## 水質検査報告書

第 105K0138 号

平成 17年 11月 14日

株式会社テクニカン

件名 水質検査

採取年月日 平成 17年 11月 8日 10:00  
採取場所 屋上  
試料名 未処理(生のまま)  
試料採取区分 受取

飲料水 水質検査業者登録第16水第56-2-35号  
環境計量器具登録第553号  
株式会社テクニカン ラボ'ラトリ-  
〒365-8585 埼玉県深谷市天神3-6 7 3  
TEL 048-548-1000 FAX 048-543-7255

検査責任者 山下

平成 17年 11月 10日 受付の水質検査結果は次の通りであったことを報告いたします。

試験項目	単位	試験結果	水質基準
一般細菌	個/mL	$1.2 \times 10^4$	
大腸菌群数	個/mL	4	
以下余白			

## 水質検査報告書

第 105K0140 号

平成 17年 11月 14日

株式会社テクニカン

件名 水質検査

採取年月日 平成 17年 11月 8日 10:00  
採取場所 屋上  
試料名 ノーマルリキッド  
試料採取区分 受取

飲料水 水質検査業者登録第16水第56-2-35号  
環境計量器具登録第553号  
株式会社テクニカン ラボ'ラトリ-  
〒365-8585 埼玉県深谷市天神3-6 7 3  
TEL 048-548-1000 FAX 048-543-7255

検査責任者 山下

平成 17年 11月 10日 受付の水質検査結果は次の通りであったことを報告いたします。

試験項目	単位	試験結果	水質基準
一般細菌	個/mL	$9.4 \times 10^3$	
大腸菌群数	個/mL	不検出	
以下余白			

# 「凍眠」とは

## 「凍眠」の特徴

- 約20倍の凍結スピード (一般冷凍庫比)  
スライス前のテンパリングなど圧倒的な時間節約
- ドリップが極少  
歩留まりが向上し、菌の温床になるドリップを抑えます
- 氷結晶5ミクロン (一般冷凍庫100~200ミクロン)  
細かな結晶が細胞を破壊しないので生と大差ない凍結が可能
- 作業環境の改善  
寒い冷凍庫内での作業が減り作業負担が減

## 「凍眠」後の保管方法 解凍方法

- 一般的な冷凍庫で長期保存が可能  
原料を安い時期に仕入れればコスト削減に
- 「凍眠」は解凍方法を選ばない  
常温解凍・低温解凍・加熱（湯煎）解凍・流水解凍 全て可能です。

# 「凍眠」比較・使用写真

解凍後比較



通常冷凍 解凍後



「凍眠」解凍後



伊勢えびパック無し



高温から冷却→凍結



テンパリング



「凍眠」リフトタイプ  
作業例



ゴンドラ取り出しタイプ



縦置き用ユニット



# 「凍眠」の圧倒的ポテンシャル！！

凍結方法	品質	スピード	ランニングコスト	設置スペース	メリット	デメリット
「凍眠」	◎	◎	¥3~5/kg	◎	① 解凍時殆どドリップが出ない ② 寒い庫内での作業不要 ③ 高温の惣菜等が凍結出来る	① 製品によりパック必要
「凍眠」 リキッドコンベア	◎	◎	¥3~4/kg	○	① 最高品質の製品が大量かつシステム的に生産できる ② バラ凍結：IQFも可能	① 製品によりパック必要
一般冷凍庫	×	×	¥3/kg	×	① 導入コストは安価 ② 操作は簡単	① 凍結に時間がかかる ② ドリップが多く鮮度・味が落ちる ③ 霜取りによる品質劣化 ④ ドリップで歩留まりが悪くなる
トンネルフリーザー	△	△	¥4~5/kg	△	① 製造ラインがシステム的に出来る ② バラ凍結：IQFには適している	① 始動前に待機時間が必要 ② 霜取りの為製造ストップ ③ 広いスペースが必要
スパイラルフリーザー	△	△	¥3~5/kg	○	① 製造ラインがシステム的に出来る ② 凍結ラインが長く出来る	① 始動前に待機時間が必要 ② 霜取りが必要 ③ 冷却効率が悪い
エアblast+誘電	△	△	¥50/kg	×	① 少量の場合良い製品が出来る	① ランニングコストが多大 ② 品質にばらつきができる
窒素ガス凍結	◎	◎	¥45~50/kg	○	① 高品質の製品が出来る ② バラ凍結：IQFには適している	① 窒素ガスの保管設備 ② 12mm以上の厚さの製品が身割れする ③ ランニングコストが多大 ④ 広いスペースが必要（トンネル）

# 「凍眠」ラインアップ



図面No. 2  
型式 S-220W  
凍結能力 21~22 kg/h

図面No. 3  
型式 S-220Wリフト  
凍結能力 21~22 kg/h



図面No. 9  
型式 TL-1  
凍結能力 120~140 kg/h



図面No. 13  
型式 TLB-1  
凍結能力 300~330 kg/h

図面No. 4  
型式 LM-45  
凍結能力 45~55 kg/h



図面No. 7  
型式 LM-75  
凍結能力 75~85 kg/h

図面No. 11  
型式 TL-2  
凍結能力 280~320 kg/h



図面No. 14  
型式 TLB-2  
凍結能力 600~680 kg/h

※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。

# TUST&コンベアシステム

## TUSTのスピードと精度にライバルはない

「凍眠」のさらに上をいく凍結精度をほこる上位機種、さらに「生」に近づきます。魚などの血液中の鉄分を破壊せずに凍結、その結果変色を遅らせることができます、魚の変色は酸素と鉄分の関係です。

■TUST凍結 レベル：戦闘機 時速 1020km

■リキッドフリーザー凍眠凍結 レベル：飛行機 時速 800km

■チッソガス凍結 レベル：スポーツカー 時速 110km



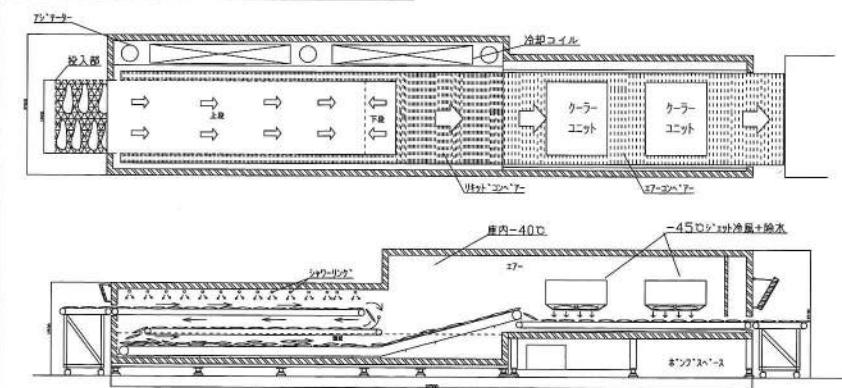
●リキッドフリーザー「TUST」

## 次世代の究極リキッドフリーザー 3段リキッドコンベア

リキッド凍結の長所を最大限に生かした、連続式コンベアタイプ。液体凍結のクオリティーを連続式に落とし込み、さらにトンネルフリーザーよりも省スペースで実現します



### 3段リキッドコンベア+エアプローラー



# 導入事例・新聞記事

2011年(平成23年)1月28日(金曜日)

日本食糧新聞 The Japan Food Journal

冷凍技術を使うことで食品の腐敗などは防げるが、解凍したときにドリップが出来てしまって品質が落ちる可能性がある。また、冷蔵技術では長期間、保存ができないという短所がある。プラズマ、液体凍結、電磁波など新たな技術を冷凍・冷蔵技術に応用することで廃棄ロスの減少、高い鮮度での商品提供につなげた。

## 事例紹介

### 新たな技術を駆使

# 進化する冷凍・冷蔵技術

「凍眠」の使い勝手の良さについて語る鈴木俊介東京都中央卸売市場・尾坪水産取締役営業部長



## 尾坪水産

# 水揚げや相場に左右されず 安定供給が可能に

14～15年前、フクの最盛期など多いときでは日量1,200tを冷凍処理することもある。「細胞が崩れず生に近い状態で販売する」のはもちろん、ユーチーが水揚げの量によって価格が左右されず、通常安定したリストでメニューが決めてもらわれるが最大のメリットだ。

今ではこの凍結装置がないと仕事をしないくらいだ。昨年2月に55kg処理タイプの最新機種に更新したばかり。高価な魚は、水揚げ

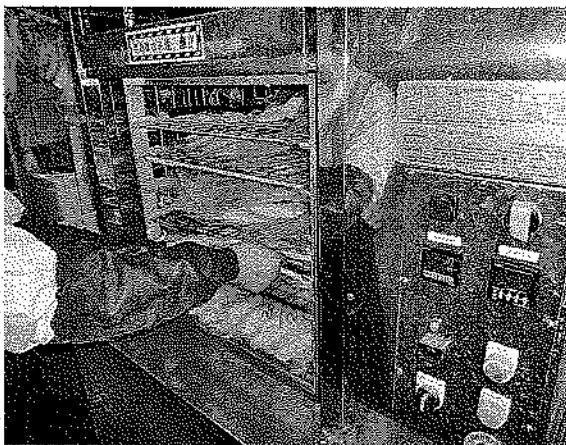
入り、それを急速で冷凍して約60度Cの部屋で保管している。「お客様から要請があった時に、ある程度の量を確保できるので水揚げが少なくとも冷凍でストックする」として、チャンスを少なくてきた」という。冷凍でも空冷ではないので、解凍時にドリップが出ず冷凍時と同じとど昧や食感も変わらない」と使い勝手の良さを語る。

多い日は「凍眠」で日暮1～2tを冷凍処理する」と

## テクニカル

### 液体凍結装置「凍眠」

多くの日は「凍眠」で日暮1～2tを冷凍処理する」とある。



## ドリップが出ず 味・食感も変わらない

当社では最大の武器になつてゐる」。課題としては、「アルゴール凍結を使用するアルゴールの切れがもう少しよいといつて」いうが、メリットを考慮すれば、気にならないほどだ。

### クレームゼロ

「凍眠」の原理は、槽内の特殊なアルゴール溶液(低温では蒸発せずに火しりやすいリーフ方式を採用

しない安全設計)を通常でない30度Cまで冷やしている。内部品交換やメンテナンス

は長期保存(10年以上)が可能になるので、通常での在庫管理が可能だ。

「凍眠」で凍結した食料車も不要だ。発売以来、クレームがゼロで、顧客内だけでなく世界各国で活躍している。

テクニカルの液体凍結装置(リキッドフリーザー)「凍眠」は、生鮮品と同等の味・鮮度が落ちない冷凍品が瞬時に作れる凍結機。これまでの冷凍の常識だった「冷氣によらず凍結」ではなく、「液体に製品を入れる」という新しい冷凍凍結方法だ。氷の結晶は少ない。新鮮な生肉では、焼いている。(江端哲也)



## 有限会社スターフーズ 様

**これを知らずして、見 福井の旨いものは語れない!**

**越前 三國湊屋**

TEL. 0120-392-856  
FAX: 0776-82-7609  
913-0021 福井県坂井市三国町室田58-11-11  
代金引換 銀行振込 郵便振替 VISA  
JCB  
MasterCard  
AMEX  
Diners Club  
Carte Blanche  
銀聯  
UnionPay  
HOME ご利用案内 | お問い合わせ | サイトマップ  
FAX注文  
FAXでも注文いただけます  
ご注文用紙印刷>>  
携帯ページ  
お試しセット  
お試しセット  
三国湊屋式「味の万国博覧会」開催中!  
越前 三國湊屋 お試しセット  
「はいってもおいしいのかな~」そういったお客様の声にお応じたお試しセット。  
「越前三国湊屋」自信の名品をどうぞお楽しみ下さい!  
**炭火焼肉 一番星**  
■三国湊屋謹製の焼き鯖寿司の特徴!  
こだわりから生まれたふるさとの名物。  
焼き鯖にこだわり  
越前三國湊屋の元祖焼き鯖寿司は、脂がのった身の厚い鯖を丁寧に骨抜きし、直火で余分な脂を落として生臭さとり、香ばしく焼き上げております。  
酢めしにこだわり  
福井県認定特別栽培米コシヒカリを使用。玄米のまま保冷庫で保管し、炊飯直前に精米するため、酢めしの味が生きています。  
個人情報の取り扱いについて | 特定商取引法に関する表示  
Copyright(C) starminatoya.co.jp all rights reserved【掲載の記事・写真・イラストなどの無断複写・転載等を禁じます。】

## 株式会社 APカンパニー 様

apcompany

企業情報/企業理念  
ビジネスモデル  
みやざき地頭鶏  
牛ホルモン  
無  
会員情報  
採用情報  
会員登録

Business Model  
みやざき地頭鶏のビジネスモデル  
「生産者直結」が生んだ新しい価値。

2013/11/18 [TV] 11/12 (火) テレビ朝日「スーパークイズ」で弊社が紹介されました。  
2013/11/08 [新聞] 日本経済新聞(北海道版)に弊社記事が掲載されました。  
2013/11/08 [新聞] 日刊トヨタリーダー11月号に弊社記事が掲載されました。  
2013/11/08 [新聞] 日本経済新聞(11/8発行)に掲載されました。  
2013/11/04 [毎日] 日刊ドレミディ12月号に弊社記事が掲載されました。  
2013/10/28 [新聞] 日刊朝日(10月28発行)に弊社記事が掲載されました。  
2013/10/22 [毎日] 月刊販売11月号に弊社記事が掲載されました。  
2013/10/11 [毎日] THE 21 11月号に弊社記事が掲載されました。  
2013/10/09 [毎日] 月刊アスキー10月12号に弊社記事が掲載されました。  
2013/10/03 [Web] バイオル(Green)に弊社記事が掲載されました。

メディア掲載情報

みやざき地頭鶏とは  
「地頭鶏（じとうご）」は、宮崎と鹿児島の旧島津領で古くから飼育されていた、日本に先立いた在来種の鶏です。その美味しさから農民が地頭職に献上しているうちに「地頭鶏」と呼ばれるようになったと言われています。繁殖が難しく、昭和18年に是遺伝天然記念物に指定を受けました。

その「地頭鶏」を原種鶏として、吉野郡畜産試験場川南支場で交配種の開発により、2004年に三元交配方式で誕生したのが「みやざき地頭鶏」です。吉野鶏が定めた厳しい生産条件を満たした、屠られた鶏肉にしか出荷されないため、「みやざき地頭鶏」は歓の面でも、品質(味)の面でも、幻の地鶏と呼ばれています。

中間流通を省略することで客単価￥3,800 の地鶏専門店が可能に

APカンパニーでは、このみやざき地頭鶏を、自社直営場と13の卸約農場から直接購入することで、高品質な地頭鶏を安く仕入れることに成功しました。それにより、それまでは客単価￥6,000~8,000が当たり前だった地頭鶏専門店を、客単価￥3,800で開設することができます。美味しい地鶏を安く食べられることが好評を博して、みやざき地頭鶏の消費広大・食料自給率の増加にもつながっています。

従来の流通経路  
生産者 → 地協 → 問屋A → 問屋B → APC  
生産者直結の流通経路  
生産者 → APC  
※価格は一例です  
生産者と飲食店の相乗効果  
生産者と飲食店という、これまでには確立会ったこともないような2つの営業形態で、月に一度会話をし、新規出店予定や、消費者ニーズに合わせて4~5ヶ月後に出荷する計画を調整しています。以前は買えた鶏を、農協や大手商社に決められた価格で納品していたので、その先のことを意識したことがない生産者が、時代やマーケットのニーズを知り、エンドユーザーの事を想慮することで、単なる農業生産者から、農業経営者に意識を変化せせるようになりました。

また、商品そのもののひとり以外の面でも、年に一度の全社イベントでは東京の会場に生産者を招待し、アルバイトスタッフも含めた全従業員の前で生き物を扱う説教での苦労話や、365日24時間生き物と向き合う大

HOME 企業情報 会員登録 採用情報 お問い合わせ プライバシーポリシー ホームページ

TECHNICAL

有限公司新廣海産

# 大分しらす 豊後水道 網元直送

トップページ TOP PAGE ショッピング SHOPPING 商品品質 QUALITY 会社概要 CORPORATE INFO 末廣丸ショップ SHOP INFO お問い合わせ CONTACT

【連絡先】  
有限公司 新廣海産  
〒873-0007  
大分県杵築市大字片野1150-86  
TEL : 0978-62-5310  
FAX : 0978-63-4263  
MAIL : [info@shirazu.co.jp](mailto:info@shirazu.co.jp)

【受付時間】  
月～金 10:00～17:00

【定休日】  
土・日・GW・お盆・年末年始  
時間外のご注文及び問い合わせは翌営業日  
に対応させて頂きます。

[Get macromedia  
FLASH PLAYER](#)

**特上ちりめん**

ふわっふわ食感の新鮮な「しらす」がご自宅で召し上がりれます。

豊後水道で漁獲された新鮮なしらすを1時間以内に冷凍し、淹れたてのうます味を逃さずミネラルたっぷりの新鮮素材をご自宅へお届けすることができます。「赤穂の塩」をつかった絶妙な塩加減が「美味しい！」と評判の逸品です。  
いつもの食事に一品加えるならしらすが絶対お勧め！「カルシウム」たっぷりのしらすは成長期のお子様にもお勧めです。当社自慢の「しらす・ちりめん」商品をぜひ一度ご賞味ください。

COPYRIGHT(C) 2007 SHINKOH - KAISAN ALL RIGHT RESERVED.

トップページ | ショッピング | 商店検索 | お問い合わせ | お問い合わせ方法について | 説明について | お支払いについて | お届け方法について | 個人情報保護方針 | サイトマップ

商品検索  
全商品 GO

かごの中身 SHOW CART

コンテンツ  
呼子宝凍イカとは  
小川島ご紹介  
宝凍イカが漁場から食卓へ  
宝凍イカのさばき方  
イカ料理あれこれ  
送料について  
イカした奴ら(4コ又まんが)  
プロフィール  
小川島ブログ  
こちらもチェック!  
店長日記はこちら  
RSS 1.0  
ATOM

商品カテゴリ  
イカ関連  
子の他  
おすすめ  
呼子宝凍イカ 1kg (Sサイズ 2.0cm前後4~5ハイ)  
呼子宝凍イカ 1kg (Mサイズ 4.0cm前後2ハイ)  
呼子宝凍イカ直送便  
ホーム | かごの中身 | アカウント登録 | お問い合わせ | お問い合わせ方法について | 説明方法について | 配送方法・梱包について | プライバシーポリシー | お問い合わせ

OGAWA SHIMA YOBUKU 佐賀・呼子

呼子小川島の近海は、昔からイカの宝庫です。  
呼子宝凍イカとは、漁師の手で大切に釣り上げたケンサキイカを、活きたまま特殊冷凍仕込みにしたもので。

一本釣りした新鮮なイカを生きたまま特殊冷凍します。(写真は解凍後)

そのため、冷凍でありますながらとても新鮮な状態でお客様の元へお届けできるようになりました。

なぜ冷凍でいいのか  
従来冷凍といえば、エアーブラストという手法でした。この手法では氷の結晶がイカの細胞を破壊し、旨みや栄養が解凍によって流れ出していました。  
そこで、呼子宝凍イカはリキッドフリーザーという手法を採用しています。  
イカの細胞は20～30ミクロンです。この手法では氷の結晶のサイズは5ミクロンしかなく、冷凍でも細胞を破壊しません！  
だから冷凍しても新鮮な状態が保てるのです。

このホームページは「離島漁業再生支援交付金」事業の助成により開設しています。  
Copyright(C) 小川島漁業協同組合 All rights reserved

**甲州直治郎** straight

ほんとに「おいしい！」が時代を拓く。

TOP 会社概要 お支払い・送料 商品一覧 買い物かご 楽天

商品検索

メールマガジン お詳しい情報は [こちらから](#)

お品書き

- カツサンド
- ライス バーガー
- 角煮・肉の煮こごり
- 厚焼き・生姜焼き
- 豚ロース 味噌漬け
- お得な セット
- 煮込み ハンバーグ

共同購入

QRコード [モバイル携帯サイト用 QRコードは こちら](#)

甲州直治郎がTVで紹介されました!

Play Video

内 容: 甲州信玄豚ロースカツサンド(1パック約320グラム)

賞味期限: 発送日より冷凍で30日程度

保存方法: 冷凍で-18℃以下

調理方法: 真空包装のビニールからパックを取り出し、ふたをしたまま(重要です)電子レンジで4分温めて下さい。

原材料: 山梨甲州信玄豚ロース肉、塩、こしょう、とんかつソース、無添加パン粉、食パン、卵、地粉、カラシバター

商品説明: 当商品は山梨産の甲州信玄豚ロース肉を165グラム使用し、完全無添加パン粉と最高級植物油で低温でじっくり揚げています。作り立てをそのまま真空包装の後、特殊瞬間冷凍(マイナス81℃)してお送りしていますので到着後はなるべくお早めにお召上がりください。レシピ通り温めていただきますと作りたてそのままを美味しいいただけます。現在、中央自動車道双葉サービスエリア(下り線)や山梨県内の主要病院内売店にて安全でしかもおいしいとさまざまな階層の方々に大好評を頂いている商品です。

【とんかつ】【惣菜】【豚肉】【直次郎】【直二郎】【直治郎】【直次郎】

甲州直治郎

やいこや

伊勢志摩名産オンラインショップ  楽天 | ホームへ戻る | ご利用ガイド | お問い合わせ | ショッピングカートを見る

新鮮そのままを、ご自宅へ  
「凍眠シリーズ」

解凍前のフレッシュ感 解凍後も、まるで

解凍ってなに?

これまでの冷凍で導入する冷凍機ではなく、-30℃のフローブラーン液に浸することで、エア源熱の20倍の速度で凍結するという優れもの!もちろん、科学的にも証明されており、今までの冷凍概念が覆ります。一瞬で凍結されるので、商品の細胞破壊を抑え、解凍しても解凍前のフレッシュな状態になります。凍眠シリーズの一番の売りは、旬の食材を新鮮な状態で味わせる事で、商品の相棒の幅を広めさせ、新しいときついでも手に入れることが可能になりました。

冷凍品は「新鮮じゃない!美味しい」というあなた、「寒眠」を試すと喜びます!!是非、一度「凍眠シリーズ」をご賞味ください!

凍眠伊勢海老

伊勢志摩で向日葵ならぬ水揚げされる伊勢海老の中、わずか数尾しか水揚げれない超貴重な伊勢海老があります。それが、幻の特大サイズの伊勢海老! 他ではなかなか手に入れることがない特大サイズばかりを当店では取り扱っています。

1尾が1kg以上いるサイズになりますので、握り用には1尾ずつあります。せかく味わう伊勢海老だからこそ、特大サイズを握りにお召し上がりください。

美味しさ

伊勢志摩で向日葵ならぬ水揚げされる伊勢海老の中、わずか数尾しか水揚げしない超貴重な伊勢海老があります。それが、幻の特大サイズの伊勢海老! 他ではなかなか手に入れることがない特大サイズばかりを当店では取り扱っています。

1尾が1kg以上いるサイズになりますので、握り用には1尾ずつあります。せかく味わう伊勢海老だからこそ、特大サイズを握りにお召し上がりください。

伊勢志摩と水揚げされた最高級の天然島アワビ! アワビの王様として高級食材として挙げられます。白アワビに比べ、肉屋で甘みがあり、蒸煮にまれ身が柔らったその肉質はコリコリとした食感を生みだし、味はほどに磯の香と旨みが口の中いっぱいに広がります。

剥き身で、かみ野性で、200g以上の特大サイズばかりを取り扱っています。手間がさほどなく、簡単に調理ができる美味しい「凍眠島アワビ」を是非ご賞味ください。

伊勢志摩で向日葵ならぬ肉質は、お刺身が絶対おすすめ! 肝付なので、醤油バターでアワビスラーをかけて肝シソをかければ簡単に丼飯や丼丼の味に。その他、色々な調理で最高級アワビをご堪能ください。

伊勢志摩名産オンラインショップ  楽天 | ホームへ戻る | ご利用ガイド | お問い合わせ | ショッピングカートを見る

商品一覧

特定商品

- 当季供給品
- 地元の魚
- 焼うどん
- まだら
- 海のもの
- 海苔(昆布)
- 干貝子(かのこ)
- 淡路島
- ウニ
- 三陸魚
- ミルク
- 伊勢えび(伊勢海老)
- 大地のもの
- 和牛
- 赤城牛
- 赤城牛のアスクカレー
- ロイアルポーク
- 黒豚さんま寿司
- バクテニア
- 伊勢えび
- 墨(いり)
- 鮭(ます)
- 鮭(ます)の塩
- 伊勢志摩名産アワビ

一年を通して  
旬の上質「巴はも」を  
お届けいたします

**独自の特殊加工と特殊凍結技術で、  
體本来の美味しさをそのままに、  
みなさまへお届けします。**

**独自の凍結方法**

「巴はも」は、従来のエア方式による冷凍とは異なり、その工程に液体を用いた画期的な凍結方式「凍眠」という技術を使用しています。この方式に当社独自の加工技術をプラスし、水揚げされた新鮮な魚を急速に短時間でフレッシュ凍結することができるため、凍結時の味と鮮度をそのままに保つことが可能となりました。また、防腐剤等を一切使わずに凍結保存できる為、「凍眠」の商品は安心してお召し上がりいただけます。

**「凍眠」システムとメリット**

「凍眠」は、従来のエア方式による“冷凍”とは異なり、その工程に液体を用いた画期的な“凍結”方式で、超急速に超短時間でフレッシュ凍結します。そのため凍結時の味と鮮度をそのままに保つことが可能となりました。「凍眠」の商品は解凍後に刺身として利用することができます。

**■解凍時の鮮度が高い**

活〆から凍結加工までの工程は10分以内、鮮度を保ったまま冷凍庫で保存できるため、刺身にも利用可能です。

**■解凍に要する時間が短い**

自然解凍で比べると、通常の冷凍品の約1/4~1/5の時間で解凍することができます。

**■防腐剤などを一切使わず凍結保存**

天然のはもを瞬時に凍結。余分なものを使うことなく鮮度を密封します。

**■一年を通して安定・安心供給**

はもの旬の時期である6月~9月の間に、漁師との直接連携の仕入れにより年間分を確保します。

**Fresh,Healthy,Safty  
& Create Meat**

ASAHIYA MEAT CENTER

ごあいさつ 会社案内 営業情報 会社設備 お肉の基礎知識 採用情報 お問い合わせ

牛・豚・鶏・食肉加工結合卸売問屋  
株式会社旭屋ミートセンターへようこそ

**会社設備**

オリキッドフリーザー  
細胞を破壊しない為の措置として最新の液冷(リキッドフリーザー)装置も用意しております。冷凍時にお肉内部の水分が膨張することで細胞を破壊するのを防ぎ、鮮度を保ちます。

(c) Asahiya Meat Center Inc



株式  
会社 **テクニカン**

株式  
会社 **テクニカン** 「凍眠」 「TUST」 「凍眠」コンベアーシステム 食品プレス機

TEL: 045-948-4855

〒224-0037 横浜市都筑区茅ヶ崎南3-1-16

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

販売店

札幌市東区北丘珠5条4丁目732番地51

TEL 011-788-1055 FAX 011-788-1056

株式会社 北 清

2015.5-3000