

絶対鮮度

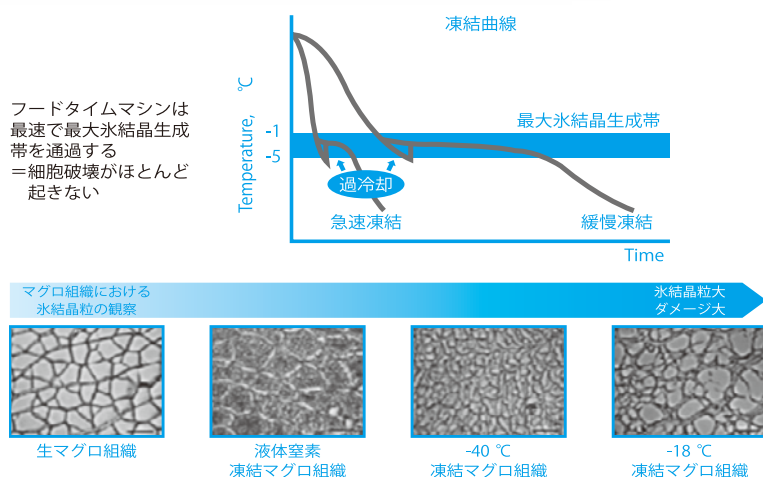
—最新の冷凍技術—

なぜ-60℃？

-60℃でないとダメなんです！！
大切なのは、凍結の速度。
-60℃では、水分と脂肪分を同じ速度で凍結することが可能です。
これにより、凍結前で味覚・食感・香りを高いレベルで保持します。

解凍に時間がかかるのでは？

温度が低いと解凍まで時間がかかるように思いますが、凝固＝融解の関係でなんと緩慢冷凍に比べ、解凍も早いのです。



—60℃とおいしさの関係

急速冷凍は素材のおいしさを閉じ込めたまま保存が可能です。

- ①水分と脂分を同時に素早く凍結→細胞組織を丸ごと凍結→本来の味覚・食感・香り保持
- ②旬の時期（特に魚の脂が豊富）に素早く完全凍結→年間を通じて旬の味が提供可能
- ③水分が多い食材、傷みやすい食材（特に脂肪分の劣化による）には理想的な唯一の方法

—60℃で安全・安心を保証

- ①アニサキスなど寄生虫の死滅駆除（サバの国内調査で-30℃完全死滅の報告あり）
- ②超低温による微生物の増殖抑制および細菌細胞内の氷結による菌の死滅効果
- ③細胞内酵素の不活化、酸化などの化学反応がないため劣化がほとんどない

完全凍結 こだわりの-60℃

食材に含まれる脂肪分は、水に比べて凍りにくいというのはご存知ですか？

植物油の主成分であるリノール酸（コーン油、ベニバナ油など）は-5℃、 α -リノレン酸（アマニ油など）は-11℃で凍結、さらに、近年健康維持に重要な役割を果たすと云われているDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）はさらに低温で凍結します。DHAは-44℃、そしてEPAは何と-54℃の融点となり、従来の冷凍方式では完全凍結に至りません。

『フード・タイムマシン』は-60℃という超低温技術によって、DHAやEPAを豊富に含む青身魚の完全凍結をかなえます。旬に獲れた脂の乗った海の幸を年間通じて提供できるのです。