



報道関係各位

2023年5月30日
有限会社コジマヤ

お店の出来立ての鰻の蒲焼きの味をそのままご自宅で！
自家急速冷凍真空パック鰻「極(きわみ)」新発売！
東京有名百貨店デパ地下でも採用、テレビのニュース番組等で紹介された
「凍眠」と同じ方式の急速冷凍器を使用した冷凍うなぎ製品を販売開始



静岡県浜松市北区細江町三和にて昭和29年より半世紀うなぎ料理専門店「コジマヤ本店」を運営している有限会社コジマヤでは、売店「コジマヤ壺番店」及びオンラインショップ「うなぎ一番ドットコム (<https://www.unagilban.com>)」にて、自社店舗内にて冷凍加工した「極(きわみ)」を販売することとなりました。

今回新発売する「極(きわみ)」は、テレビのニュース番組で東京の有名百貨店のデパ地下や、有名フレンチなどで使用され、コロナ禍の中で注目されている従来の冷凍機と異なる液体アルコールを使用した小型冷凍装置「凍眠」と同じ方式を使用した製品を導入し、すべての冷凍真空パック製品の自社製造に取り組むこととなりました。

「極(きわみ)」で使用する自家急速冷凍機

液体アルコールによる急速冷凍は、通常は「冷たい空気」で数時間から一日かけて凍らせますが、この急速冷凍は-30℃の液体でわずか10分から20分で冷凍を行う急速に凍らせます。

肉・魚・野菜などを冷凍すると中にある水分は氷の結晶となります。冷凍する際に結晶が膨張する温度帯（最大氷結晶生成帯：0℃～-5℃）を通過するスピードが遅いと、氷結晶はみるみる膨張し

て細胞膜や細胞壁などを傷つけ、解凍時にそこからうまみ・栄養素を含むドリップが流れ出すためどうしても味が落ちてしまいます。

ポイントは凍結のスピードと氷結晶の大きさ

液体アルコールで急速冷凍すると、最大氷結晶生成帯を素早く通過する（例えば 200g の製品を従来の急速凍結庫で-10 度になるには 90 分以上かかるのがわずか 16 分前後で到達）ため、氷結晶は 5 ミクロン程に抑えられます。氷結晶が非常に微細なので、細胞破壊を防ぎ、解凍後も高い再現性を維持することが出来ます。

テストを繰り返すついに販売・自信をもってお届けできます。

当店の蒲焼にあった真空パックの真空率や焼き加減、タレのかけ具合など試行錯誤して最適な設定にたどりつきました。当店の長年の夢だったお店の味をご家庭で再現にかぎりなく近づくことができた商品として「極（きわみ）」を商品化したしました。



商品詳細

浜名湖産「極み」（冷凍・真空パック 店内調理加工）

- ・竹：内容量 約 100g～120g
 - 蒲焼 3,500 円（税込） ※特選山椒、自家製タレ、吸い物、説明書つき
 - 白焼 3,500 円（税込） ※わさび、吸い物、説明書つき
- ・松：内容量 約 120g～140g
 - 蒲焼 4,000 円（税込） ※特選山椒、自家製タレ、吸い物、説明書つき
 - 白焼 4,000 円（税込） ※わさび、吸い物、説明書つき
- ・上：内容量 約 150g～170g
 - 蒲焼 4,500 円（税込） ※特選山椒、自家製タレ、吸い物、説明書つき
 - 白焼 4,500 円（税込） ※わさび、吸い物、説明書つき

「極（きわみ）」取り扱い場所

本店となりお土産処「コジマヤ壱番店」tel. 053-523-1823 地方発送可能
オンラインショップ「うなぎ壱番ドットコム」 <https://www.unagilban.com>

問い合わせ先

会社名・所在地：有限会社コジマヤ 〒431-1303 静岡県浜松市北区細江町三和 5 8 ー 1
代表者：小島麻利子
お問合せ先：電話 053-523-1223 e-mail info@e-kojimaya.co.jp
HP: <https://www.e-kojimaya.co.jp>