

【静岡県浜松市】最新の「急速冷凍機」を体感できる ショールーム&テストキッチンがオープン

食材を持ち込んでの冷凍テストが、「無料」で何度でも、お試しください

急速冷凍機の製造・販売をおこなうゼロイチゼロ株式会社（本社：静岡県浜松市、代表：河原崎 剛）は、2024年6月12日に、ショールーム兼テストキッチンを開業しました。

ショールーム兼テストキッチンでは、自社製品のエアブラスト急速冷凍機「パラダイムシフトフリーザー」の見学はもちろん、食材を持ち込んでの冷凍テストが可能です。

「急速冷凍を試してみたい」という食品関連会社や飲食店、食品小売店の方はもちろん、6次産業を検討している農業や水産業の方も、お気軽にご来店ください。まずは、「急速冷凍について知りたい」という情報収集の方も、歓迎します。

【URL】 <https://ps-freezer.com/>



▲ショールーム

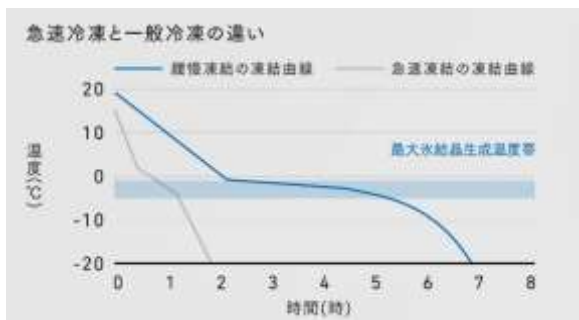


▲急速冷凍機「パラダイムシフトフリーザー」

急速冷凍とは？ 食材を素早く、均一に凍結することで、食材のダメージを最小限に

一般的な冷凍の場合、細胞内の水分が氷に変わる最大氷結晶生成温度帯（ -1°C ～ -5°C ）の通過時に、氷結晶が大きくなることで細胞が損傷。それにより、解凍後に水分とともにうまみ成分や栄養素が流れ出てしまっていました。

しかし、急速冷凍であれば短時間で通過するため、氷結晶が小さく生成され、細胞の損傷を極小化でき、ドロップの流出を防ぎます。そのため、解凍後も、冷凍前と変わらない「鮮度」や「風味」を楽しめます。



▲「一般的な冷凍」と「急速冷凍」の凍結スピードの違い



▲「一般的な冷凍」と「急速冷凍(パラダイムシフトフリーザー)」で冷凍した牛肉を、解凍した比較

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

ゼロイチゼロ株式会社 広報担当 村松 TEL : 053-426-1913 MAIL : mura@010-inc.com

見学&体験できるのは、環境にやさしい、自然冷媒使用の急速冷凍機「パラダイムシフトフリーザー」

「パラダイムシフトフリーザー」は、 -35°C (最大 -45°C まで可)の冷風が、食材を包みこむように、均一に、スピーディーに急速冷凍します。高品質な冷凍技術のため、解凍後にはドリップもほとんどなく、その芳醇な香りや風味に驚きます。さらに、裸のまま冷凍できるため、職人が含ませた空気感までも、解凍後に再現します。

また、冷媒には、地球温暖化係数(GWP)が極めて低い、炭化水素系の自然冷媒を採用。従来の冷媒(R404A)と比較すると、その差は、なんと1/1300です。そのため、地球温暖化への影響を大幅に低減します。さらに、デマンド値の低減10%も実現(※当社調べ)。導入企業の電気代削減にも繋がります。

その他にも、冷凍加工作業時に求められる、便利でうれしい機能を多数備え付けております。詳細は、ショールームでご確認ください。

冷媒ガス	従来のR404A	当機の自然冷媒
地球温暖化係数(GWP)	3,920	3

▲冷媒ガスの種類と地球温暖化係数について

パラダイムシフトフリーザーの導入メリット

パラダイムシフトフリーザーは、「おいしいまま長期保存ができる」高品質な冷凍テクノロジーに過ぎません。しかし、この高品質な冷凍テクノロジーは、使い方次第で、さまざまなメリットを生み出すことが可能です。

- 食品ロス削減・・・売れ残り食品の大量廃棄、規格外品の大量廃棄、賞味・消費期限切れによる食品の廃棄など…。これらの食品を急速冷凍することで、食品ロスを最小限に抑えられます。
- 販路拡大・・・今まで鮮度や賞味期限で不可能だった、遠路での販売が可能になります。
- 仕込みや準備の効率化・・・事前に仕込んでおけるため、計画的に製造が可能に！従業員の早朝出勤や残業を減らし、働き方改革にも繋がります。また、冷凍や粗熱取りの時間が大幅に短縮されるため、作業効率もアップします。
- 人手不足の改善・・・計画的に製造ができるようになり、閑散期や繁忙期など、作業の平準化が可能に！少ない人数での運営が目指せます。
- 添加物過剰利用の抑制・・・着色料や保存料、防腐剤といった添加物を使用せずに食品を保存することが可能になります。



▲パラダイムシフトフリーザーの利用イメージ

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

ゼロイチゼロ株式会社 広報担当 村松 TEL : 053-426-1913 MAIL : mura@010-inc.com

ご予約について

ショールーム兼テストキッチンには、完全予約制になります。ご来店をご希望の方は、Web サイトまたはお電話にてご予約をお願いいたします。食材の冷凍は、形状や下処理等によって仕上がりが変わります。そのため、満足できる商品ができるまで、何度でも無料でご利用いただけます。弊社スタッフと一緒に、最適な冷凍・解凍方法を見つけましょう。

営業時間：9:00～17:00

定休日：土曜、日曜、祝日

※営業時間外、定休日のご利用希望については、ご相談ください



▲テストキッチンには、パラダイムシフトフリーザーのほか、真空包装機やスチームコンベクションオーブンなども完備しています

これまでの事業

●釣り客の釣果をさばいて急速冷凍するサービス「010 STATION FISH」

<https://010-inc.com/fish/>

漁村の活性化を目指し、釣りレジャーをきっかけに、観光客を誘致する取り組みです。熱海市網代にて直営店を運営中。

●日本中のお店とお店をつなぐ、飲食店向け卸販売サイト「MISENOWA」

<https://misenowa.net/>

「餅屋は餅屋で」の考えのもと、全国のお店から、こだわりの商品を仕入れることができるマッチングサイトです。

ゼロイチゼロ株式会社について

急速冷凍機メーカーとして、2023年3月に設立。「急速冷凍機を、身近に。」というミッションのもと、誰でも、気軽に、急速冷凍機を使える世の中が実現できるよう、機械販売だけにとどまらず、急速冷凍機を使用したさまざまなサービスを提供することを目指しています。

【会社概要】

社名：ゼロイチゼロ株式会社

本社所在地：静岡県浜松市中央区岸野町 300

代表取締役：河原崎 剛

事業内容：急速冷凍機の製造・販売、

010 STATION FISH 網代店の運営、MISENOWA の運営、リフォーム

設立：2023年3月

HP：<https://010-inc.com>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

ゼロイチゼロ株式会社 広報担当 村松 TEL：053-426-1913 MAIL：mura@010-inc.com