



鮮度・美味しさをそのまま保つ

# プロトン凍結機導入

次世代凍結技術

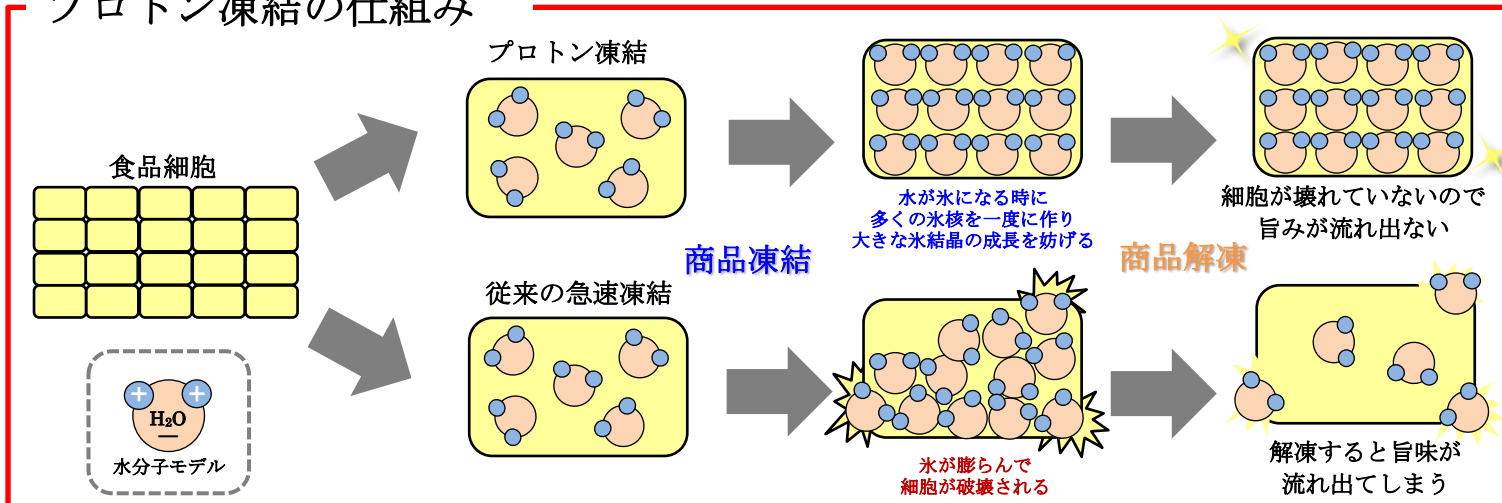
## プロトン凍結とは



食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ量を少なくします！



### プロトン凍結の仕組み

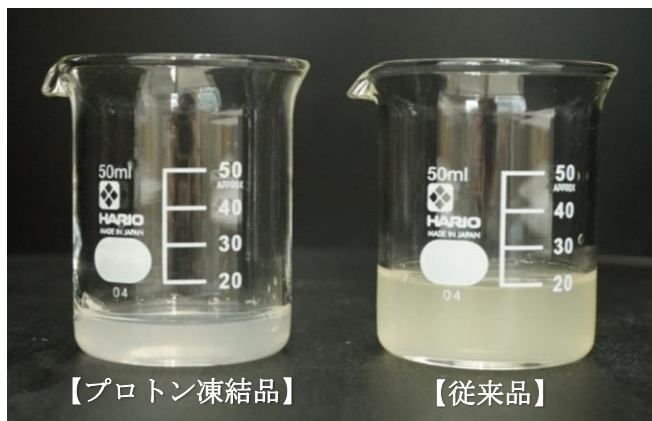


解凍時のドリップ量を少なくするだけでなく、旨み成分の流出も防ぎます！

右は当社の「茹で香住ガニ棒肉 100g」を用いたドリップの比較画像です。右側が従来品で左側がプロトン凍結品です。明らかにドリップ量が違うことが分かります。

また、従来品は若干色がついており、水分と一緒に旨み成分も流れ出ていることが分かります。

「茹で香住ガニ棒肉 100g」 →



【プロトン凍結品】

【従来品】