

つぎのミライは、
あなたの街から
はじまる。

NTT東日本グループ

News Release

2022年8月29日

東日本電信電話株式会社 新潟支店

「Food open-innovation in Niigata Vol.1」において氷感庫を展示

NTT 東日本新潟支店(支店長 徳山隆太郎、以下「NTT 東日本」)は、新潟市の主催する「フードテック(食×テクノロジー)」をキーワードとしたプロジェクトのオープニングイベント「Food open-innovation in Niigata Vol.1」※¹において、食品・食材の「鮮度保持」「熟成」「高品質解凍」が実現可能な株式会社氷感サプライズ社の氷感庫※²を展示し、デモンストレーションを実施いたします。

※¹ 新潟市 Web サイト http://www.city.niigata.lg.jp/business/foodtech_agritech/fooin_vol1.html

※² 氷感庫 株式会社氷感サプライズ <https://www.hyokan-supply.com/>

食材に直接、高電圧をかけ、氷点付近あるいは氷点以下の温度帯で保存し鮮度保持を可能にする特殊な冷蔵庫です。食材に合わせて条件を設定します。鮮度を保持することで長期に保存が出来、魚や肉、一部の青果物は熟成することで更に旨みや甘みが増して美味しくなります。生鮮品の生産や加工、販売・調理などの現場で既に活用されています。

1. 背景と目的

食の生産・加工・流通・販売等の様々なプロセスにおいて、食材・食品の本来の鮮度を保持することは技術の進歩が目覚ましい昨今においても容易ではありません。例えばコロナ禍の影響により、需要と供給のミスマッチが生じ、本来食べられるはずの食材・食品が鮮度劣化により廃棄処分、となってしまうケースも多く発生しており、社会的な課題となっています。

NTT 東日本は、このような課題を抱える方々に対して、課題解決となり得るかご検討いただくことを目的として、食材・食品の「鮮度保持」に加え「熟成」、「高品質解凍」を実現する氷感庫を本イベント内に展示して、来場者の皆さまにご覧いただきます。

2. 日時

2022年8月31日(水)13:30~16:30 ※Food open-innovation in Niigata Vol.1 開催期間

3. 会場

新潟県 IT イノベーション拠点 NINNO(ニーノ) (新潟市中央区笹口 1-2 プラウカ 2 2F)

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

東日本電信電話株式会社 新潟支店 企画総務部企画担当

Mail : niigata-kouhou-ml@east.ntt.co.jp

保存革命を起こす第3の保冷库

氷感庫

氷感庫は冷蔵庫の2～3倍を超える鮮度保持力！

だから出荷調整が可能。

だから食品ロス削減。

だから調理効率化。

■課題と背景■

野菜や果物、肉や魚など生鮮食品は鮮度が命。長期保存が難しく、食品ロスが課題となっています。

氷感技術を使えば、出荷調整が可能になるほか、仕入れコスト削減や現場の効率化につながります。低温熟成や低温順化により、保存することで更に美味しくなる食材もあります。生鮮食材の最適な保存環境を提供するソリューションです。

■氷感技術について■

氷感とは、食材に直接高電圧の力を付加することで、氷点下付近の温度でも生の状態を保ち、食材の鮮度を保持し長期保存や熟成を可能にする次世代型の保存システムです。



・2週間保存熟成した中トロ



・4週間保存したイチゴ



■製品ラインナップ■

冷蔵庫タイプ



プレハブ型



倉庫型



■利用者の声■



氷感庫を使用する事で**出荷調整が可能**となりました。**ロスが減り**、安全で美味しいと評判の自慢の野菜・果物をより**安定的**にお客さんに食べていただくことができています。

株式会社
氷感サプライズ
HYOKAN