

凍眠三二 製品案内

TECHNICAN



Q：凍眠三二とは？

A：飲食店の**ビジネスモデルを変える冷凍措置**です
-30℃の液体で冷凍するから「解凍後も美味しいまま」



詳しくは[この動画](#)で！

クリックして再生



凍眠ミニのメリット

- ① 鮮度保持
- ② 廃棄ロスの低減
- ③ 仕入れが変わる
- ④ 寄生虫対策
- ⑤ 物販ができるようになる

詳しくは[この動画](#)で！

クリックして再生



冷凍までの3ステップ

①冷凍する食材を準備



②パックする



③凍眠ミニで冷凍する



パックについて

凍眠ミニで冷凍する際は**パックしてから冷凍**します。
真空包装よりも「**脱気**」包装をオススメしております。
真空よりも脱気の方が「**空気の抜き加減**」を調整しやすい為、
食品をつぶさないでパックできます。

詳しくは[この動画](#)で！

クリックして再生

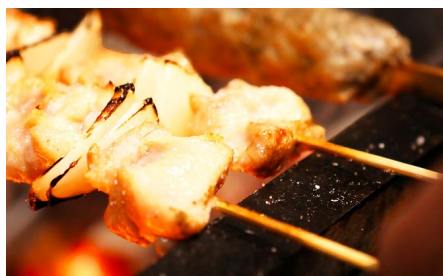


Owner's Voice



札幌「円山炭馳走鉄八」様での導入事例

炭火焼を中心に厳選された食材が織りなす一品料理を提供。
落ち着いた空間で日本酒やワインも堪能できます。



生産者の方

店主 南雲様

★焼き鳥の仕込み



店主 南雲様

劣化しやすい鶏肉は仕入れたその日に串刺しにしないではいけなかった。
凍眠ミニを導入して、計画的に串刺しが出来る上、長期保管もできる。
これにより、串刺しに時間を割かれる日が少なくなった。

①パックして



②冷凍



★牛肉ブロックの処理



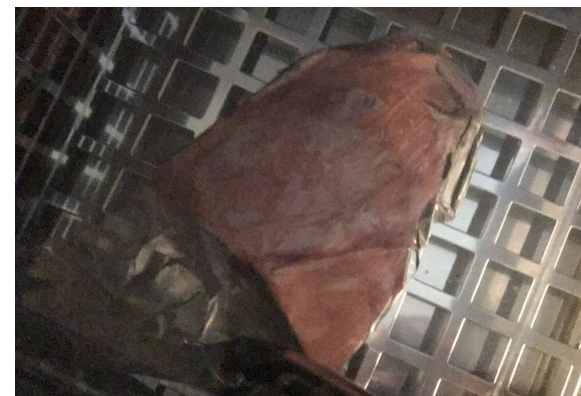
店主 南雲様

チルドで仕入れる牛ブロックは5~10kgあり、その日のうちに、それらをステーキサイズにカットするのは膨大な仕事量であった。凍眠ミニを導入した後は、品質の低下を気にすることなく提供できる。作業を数日に分割して、各営業日の仕込み時間中に処理が出来るようになった。

①パックして



②冷凍



★スープの仕込み



店主 南雲様

野菜や肉からブイヨンを取り、そこからスープ作るのには時間が多くかかっていたが、凍眠ミニを使えばブイオンを小分けにして冷凍保管が可能。これにより、スープづくりの作業効率が改善した。

①パックして



②冷凍



イタリアン「zucca」様での導入事例

渋谷駅から徒歩圏内にあるイタリアンレストラン。
イタリアで修業を積んだシェフによる「日本人が食べて美味しいと思うイタリアン」を楽しめる。



★仕込みが変わる



オーナーシェフ
秋元様

テリーヌやラザニアなど、まとめて作らないといけない料理なども、小分けにして冷凍することが出来る。また、アヒージョやサーロインステーキなども湯銭解凍で提供できるようになった。

①パックして



②冷凍



③解凍後



★仕入れが変わる



オーナーシェフ
秋元様

高知県から魚を取り寄せているが、以前は「冷蔵一択」だったため、少量ずつ仕入れていた。凍眠ミニを使えば、大量にまとめて買っても店で凍結できる為、仕入れコストを抑えることができ、料理の提供価格もコスパが良くなった。

①パックして



②冷凍



③解凍後



★EC用に食品保管



オーナーシェフ
秋元様

ECでも販売をしているが、冷凍輸送ではなく、解凍して冷蔵輸送をしている。
EC販売しているカレーなども、解凍後も野菜が「スポンジ状」にならないため
お客さんからの評判がいい。

zucca様での導入事例動画

You Tube



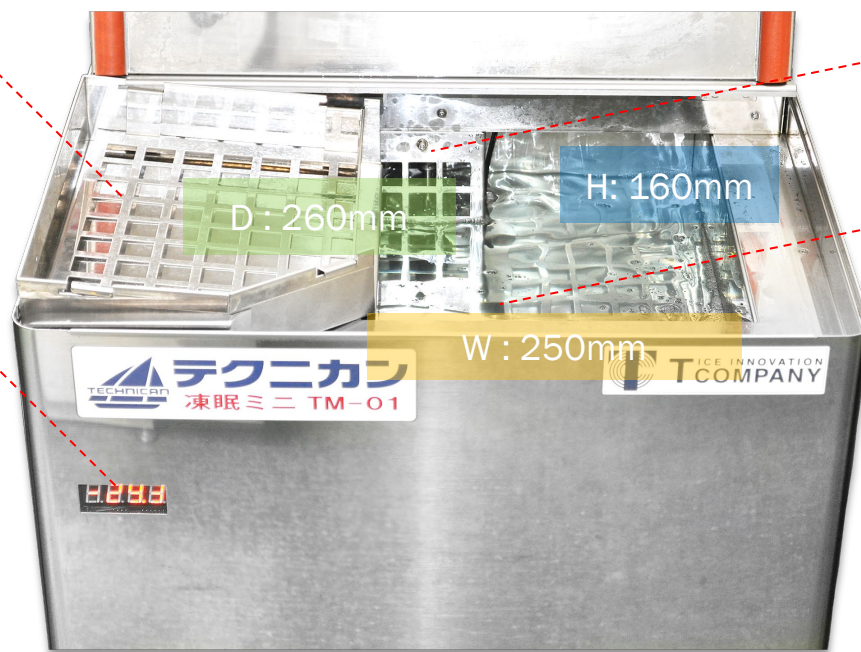
Instruction

液切台

凍結後、この上に乗せて
液を回収します。

温度表示パネル

現在の液温を表示します。
設定温度変更時にも使用します。



アジテーター

液を攪拌し、液温ムラを低減します。

液槽

この中で食品を冷凍します。

操作方法は[この動画](#)で！

CLICK



Specification



		TM-01						
定格内容積		19.5 L <15.0L>	定格消費電力	冷凍機	50Hz	405W		
外形寸法	幅	500mm			60Hz	465W		
	奥行	480mm			その他	25W		
	高さ	805mm	50Hz		430W			
質量		消費電力量				60Hz		490W
定格電圧								
定格周波数			50Hz / 60Hz					