



TOMIN FROZEN 製品集

Revised on 30 May,2021

© 2021 TECHNICAL CO., LTD

What is TŌMIN?



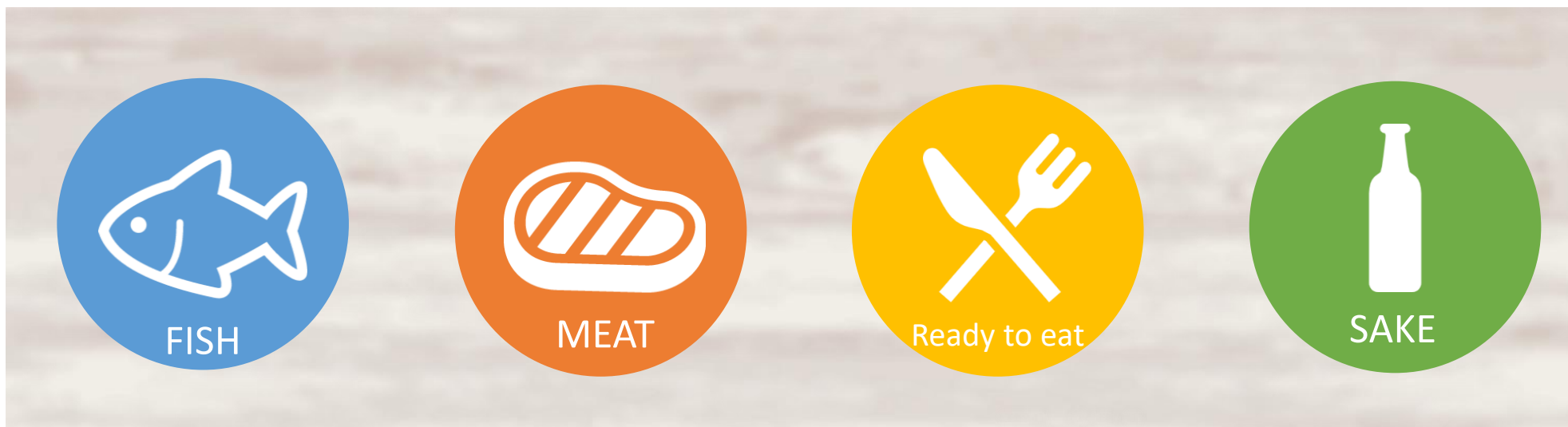
液体は-30℃のアルコールを使用。詳しくは動画で

凍眠はテクニカンが開発した液体急速凍結機。従来の冷凍は冷気で凍らせますが、熱伝導の観点から、凍眠は液体を使用しています。通常の冷気の冷凍庫に比べ、約20倍、-100度の窒素ガスよりも約8倍という驚異的な冷凍能力を誇ります。その結果、冷凍による食品へのダメージを大幅に低減し、解凍後もまるで冷凍前のような美味しさをお楽しみいただけます。また、生鮮での流通では鮮度低下が課題でしたが、産地凍結により、鮮度を保ったまま流通、長期保管が可能です。



YouTubeで見る

FROZEN FOODS



全国津々浦々の「凍眠ユーザー様」自慢の製品を取り揃えております。産地でしか食べられなかったような鮮度の魚介類に加え、飲食店の料理人が作ったお料理をそのまま冷凍し、ご家庭でお楽しみいただけます。また、日本酒も酒蔵でしか飲めなかった鮮度感のものを瓶ごと冷凍することで、まるで搾りたての生酒を再現することに成功しました。



YouTubeで見る



サグラダ様

MODEL : S-220W

商品名：湘南生シラス



【解凍方法】

- ・ボウルに水を張り、10分ほど冷水で解凍。
- ・製品の厚みが薄いためすぐに解けます。

サグラダ様は横浜市で水産加工をされています。
TÔMIN FROZENでは、生シラスのみならず、神奈川県でとれた鯖や地だこ、サーモンやサザエなどを販売しています。

こちらの生シラスは、神奈川県佐島沖でとれた新鮮な生シラスを横浜市鶴見区の加工場で凍眠凍結。解凍しても美しい透明感・みずみずしさが保たれており、鮮度が抜群です。凍眠凍結することによって、湘南地域でしか出回っていなかった希少性の高い生シラスを全国でお楽しみいただけます。

YouTubeで見る



商品をオンラインストアで購入する



森脇水産 様

MODEL : S-220W

商品名：生かき



広島県の宮島でカキの養殖業を営まれている森脇水産様。むき身と殻付きを商品化されており、どちらも凍眠で凍結しています。

生食でも安心安全、なおかつ旨味たっぷりの秘訣は、凍眠による凍結処理だけでなく、手間暇かけた凍結前の処理にあります。一日かけてカキを浄化し、むき身にした後は素早く海水氷でめる。これにより、旨味を逃がさず、生食でも食べられる品質を実現しました。



【解凍方法】

- ・ ボウルに水を張り、10分ほど流水解凍。
- ・ 解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

YouTubeで見る



商品をオンラインストアで購入する



海の詩様

MODEL : TM-01 / S-220W

商品名：冷凍すし



海の詩様は横浜市内で寿司のケータリング事業などをされています。コロナ禍で宴会需要が激減した際に仕事がほとんど無くなってしまったんだとか。そんな中、「凍眠ミニ」(TM-01)に出会い、冷凍販売という活路を見出されました。凍眠で凍らせることでネタの鮮度保持はもちろん、シャリも握りたてのようなモチリ感を再現することができます。

シャリの部分をお湯につけて解凍することで、シャリは温かくネタは冷たいという、目の前で職人が握ってくれたかのようなお寿司をご家庭でお召し上がりいただけます。



【解凍方法】

- ・ 基本的にはお湯で解凍します。
 - ・ 付属のトレーに60度ほどのお湯を入れ、その中に寿司が入った黒いトレーを入れて約30分ほど。
- ※解凍前に電子レンジ(500W)で1分温めると解凍時間を短縮できます。

YouTubeで見る



商品を[オンラインストアで購入する](#)



テクニカン

MODEL : TL-1

商品名：横浜生ソーセージ



テクニカンの食品部門が製造している生ソーセージ。読んで字のごとく、未加熱の状態で生肉を凍眠で凍結しています。一般的なソーセージは過熱した状態で販売されていますが、こちらの商品はお召し上がりいただく際に最初の過熱をするため、肉本来のうまみを味わうことが出来ます。

また、生ソーセージは「生」であるため、鮮度保持が難しく、流通量が少ないのですが、凍眠で凍らせることによって、その課題をクリアしました。一本一本、真空スタッファーにて作っています。



【解凍方法】

- ・ボウルに水を張り、袋のまま30分ほど解凍
- ・沸騰したお湯で5分ほどボイルする
- ・フライパンで焦げ目をつけて完成

YouTubeで見る



商品を[オンラインストアで購入する](#)



萬珍樓（まんちんろう）様

MODEL：S-220W

商品名：エビのチリソース



【解凍方法】

- ・流水またはぬるま湯で解凍します
- ・その後、電子レンジ（500W）で2分ほど温め

横浜中華街の老舗、萬珍樓様が初めて冷凍食品を開発しました。

手間暇を惜しまぬエビの下処理により、エビの旨味を最大限に引き立たせています。料理人こだわりの食感を凍眠で完璧に再現しています。

TÔMIN FROZENでは、エビチリの他にも点心や杏仁豆腐などのスイーツを販売。ご自宅で、萬珍樓様のお料理をお楽しみいただけます。

YouTubeで見る





夢屋 様

MODEL : TM-01

商品名 : お好み焼き



【解凍方法】凍ったままレンジ解凍

- ・電子レンジ（500W）で7分20秒
- ・電子レンジ（600 W ）で6分10秒

京都市でお好み焼き店を営まれている「夢屋」様。
ふわふわの食感が人気のこちらのお好み焼きが冷凍食品になりました。鉄板で焼いた後にあら熱をとり、凍眠ミニで冷凍します。

百貨店の催事場での物販をはじめ、TÔMIN FROZENでも販売をしております。京都の人気店の味をご家庭でお楽しみください。

YouTubeで見る



商品をオンラインストアで購入する



旭酒造 様

MODEL : S-220W

商品名：獺祭 純米大吟醸45 寒造早槽(かんづくりはやぶね)



日本酒を冷凍するとことのメリットは「蔵出し直後」の味をそのまま保つことが出来るということ。生酒は搾ってから徐々に鮮度が落ちてしまいます。流通や小売りを経て消費者が飲むころには本来の美味しさが失われているそう。

凍眠で凍らせると、蔵で飲むような、一番おいしい状態をキープすることができるため、今までは蔵に赴かねば飲めなかった味わいをご家庭で楽しめるようになりました。冬季限定の寒造早槽をいつでもどこでも、フレッシュなままご堪能いただけます。



【解冻方法】

- ・ ボウルに水を張り、その中で30分ほど流水解凍
- ※解凍後の再冷凍は瓶が割れる恐れがあります。

YouTubeで見る

