

Liquid Freezer

凍眠ミニ YouTubeまとめ



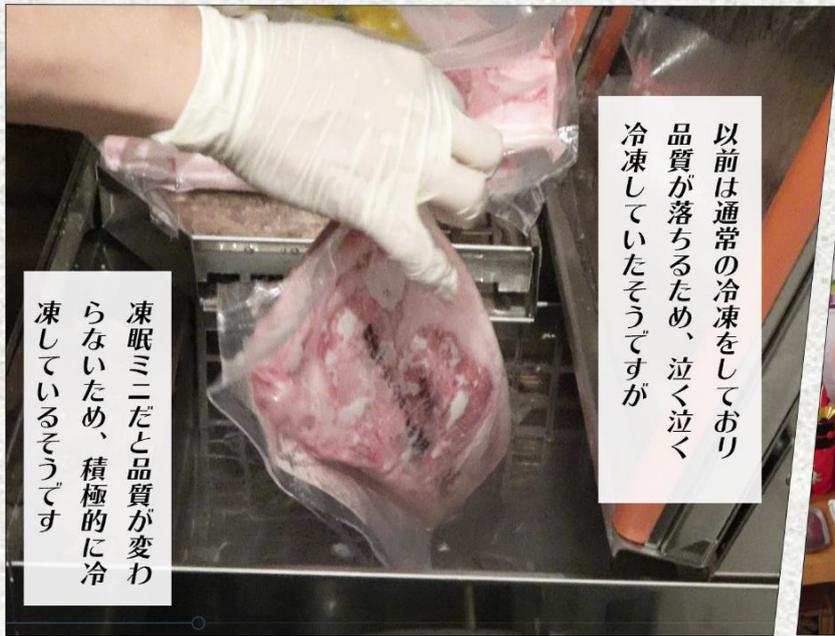
凍眠ミニオーナー様は
どのようにお使いいただ
いているのでしょうか？

- ①zucca様・・・・・・・・イタリアン
- ②とらじ亭様・・・・・・・・焼肉店
- ③海の詩様・・・・・・・・寿司店
- ④アルフィオ1997様・・牡蠣専門店
- ⑤アメ村社員食堂様・・・・居酒屋





zucca様

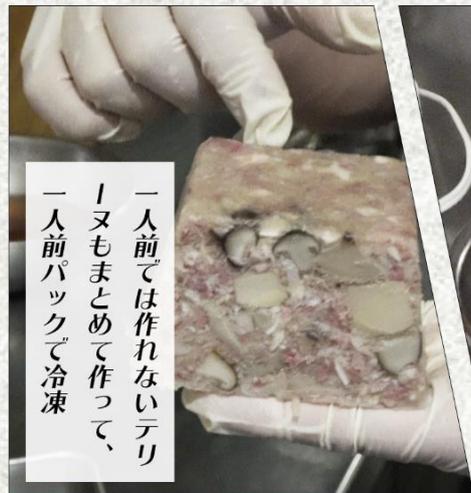


凍眠ミニだと品質が変わらないため、積極的に冷凍しているそうです

以前は通常の冷凍をしており品質が落ちるため、泣く泣く冷凍していたそうですが



渋谷の人気イタリアン
zucca様



一人前では作れないテリイヌもまとめて作って、一人前パックで冷凍



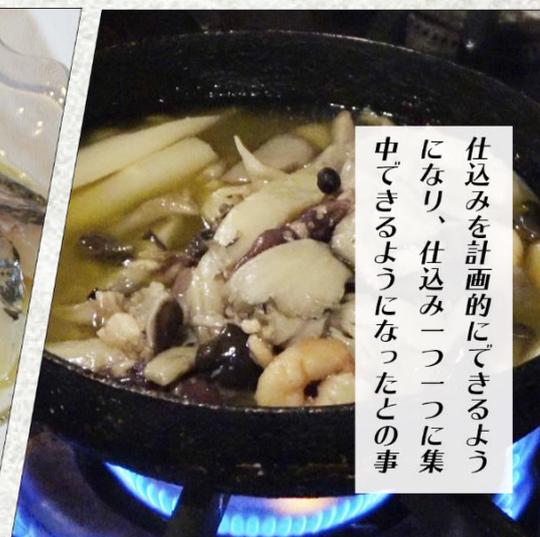
新鮮なまま、マリネした状態をそのままキープ。解凍して盛り付ければすぐに食べられます。

「アジの瞬間マリネ」も新鮮なまま真空パックし、凍眠ミニで急速冷凍。



美味しいものを低コストで出せるようになったとのこと

魚介も新鮮なまま大量に仕入れられるので、



仕込みを計画的にできるようになり、仕込み一つ一つに集中できるようになったとのこと



とらじ亭様



凍眠ミニでオペレーションが
激変したとの事です。

本店以外にも複数店舗
経営していますが、

東京・日暮里の焼肉店
とらじ亭様



また、解凍も流水解凍
できるので提供時間が
大幅に短縮されたとの事



本店で一人前パックにし、各店
舗に配送。カット済みだから包
丁が使えないスタッフもハサミ
で開封すれば提供できます



現場に職人さんがいなくて
もオペレーションできるよ
うになったそうです！

このような仕込みが可能となり、
現在は廃棄ロスもほぼゼロとの事。



極めつけはホルモン。解凍後も驚きの
鮮度感！毎日洗浄していたが、冷凍保
管できるので、仕込みの効率アップ。



海の詩様



解凍しても「まさか凍っていたとは思えない」「生そのまま」と大絶賛して頂いております

「凍眠ミニで冷凍すると、生での保存や超低温の冷凍よりも鮮度が良い」



横浜のケータリング寿司屋
海の詩様



問屋の「売れ残り品」を安く仕入れて冷凍できるのが双方win-win



急に大量の注文が入っても対応できる」との事

「開店前に柵どりをして、アイドルタイムにスライスして冷凍しておけば」



トイミン・フローズンでも人気の商品です

現在は凍眠ミニからグレードアップし、S-220Wという機種で冷凍寿司を製造



アニサキス対策にもなり、安心して食べて頂ける



アルフィオ1997様

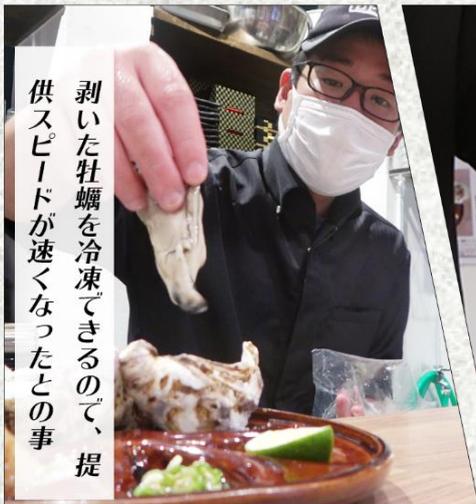


「さこし牡蠣」が美味しい
アルフィオ1997様

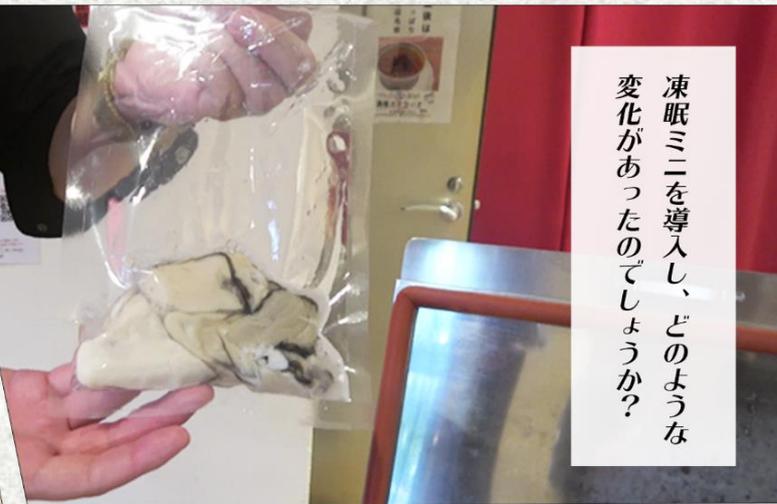
こちらの力キは生食用のため、
賞味期限が短く、廃棄ロスの問
題を抱えていたそうです。



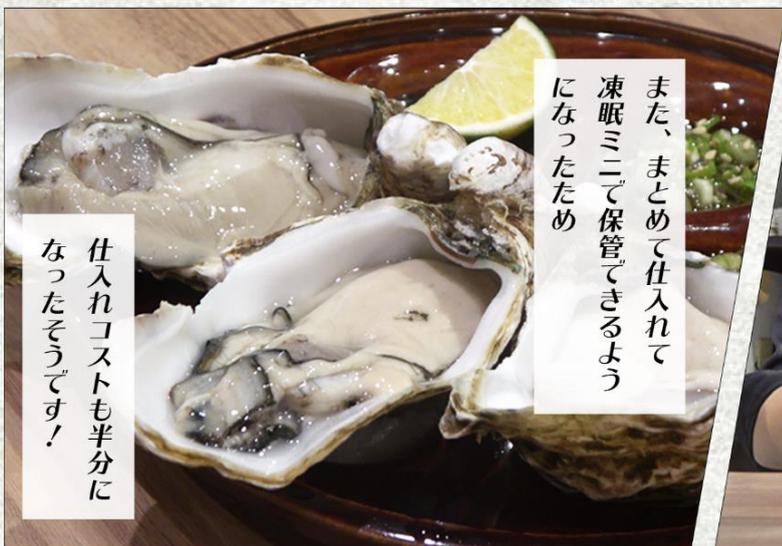
兵庫県宝塚市の
アルフィオ1997様



剥いた牡蠣を冷凍できるので、提
供スピードが速くなったとの事



凍眠ミニを導入し、どのような
変化があったのでしょうか？



また、まとめて仕入れて
凍眠ミニで保管できるよう
になったため

仕入れコストも半分にな
ったそうです！



品質を落とさず長期保管が出来る
ため、現在は廃棄ロス「0%」



アメ村社員食堂様



いかに食材を新鮮に保てるかが課題であったそう

コロナ禍で凍眠ミニをご導入
いただいたという事もあり、

大阪の居酒屋
アメ村社員食堂様



パテが日持ちしないため、余った
ら自分たちで食べていたが、今は
冷凍できるので「ロス」がない

パック時に薄くすることで
冷凍・解凍も素早き出来る
上、保管しやすいとの事

ハンバーグ用のパテも一人
前パックで冷凍保管



凍眠ミニで仕入れもし
やすくなるようです！

「お肉屋さんから『良いお肉
が入った』と聞いたときに多
少無理してでも凍眠できる」

ハンバーグ以外にも手羽先
や唐揚げも冷凍しています