

液体急速凍結機

「リ・ジョイスフリーザー」

導入事例集



米田工機株式会社

株式会社海蓮丸



住所 : 兵庫県明石市本町1-17-12
ご担当 : 代表取締役 戸田祐平様
事業内容 : 飲食店、鮮魚卸売、遊漁船
冷凍品目 : 生しらす、サワラ炙りなど魚介類
機種名 : RF-2

▶ 詳しくは [コチラ](#) から



◆導入の経緯

一番の目玉は、他社との差別化をはかれる急速凍結機

以前から、急速凍結機には興味があり、経営している釣船のお客様に喜んでもらえるサービスが何かできないかと色々と考え、新事業として「釣船の家」をたちあげることにしました。

お客様が喜ぶサービスをどう展開していくかと考えたとき、魚をさばくサービスや、凍結して商品にするサービス、また待っている間に美味しいものが食べられる場所の提供、さばいた魚がすぐに食べられる場所、釣り道具が洗浄できるスペースなど、アイデアが色々でいく中で、一番の目玉はやはり他社との差別化をはかれる急速凍結機だと感じました。

そして計画を練って、事業再構築補助金に挑戦し、米田工機さんにもたくさんサポートしていただき、無事に機械を導入することが出来ました。

◆導入の効果や今後の展望

急速凍結機をつかって商品化した生しらすで、生しらす丼がいつでも提供できる

釣船のお客様が、目の前に自由に出入りできる場所が出来たことで、快適に釣りを楽しんでもらうことができるようになりました。また、急速凍結機をつかって商品化した生しらすを使って、生しらす丼がいつでも提供できることで、飲食店の経営がしやすくなりました。また、釣りエサとしても状態の良い商品をつくれるので、可能性の幅が広がり、いろんな方面で試作を重ねています。



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

有限会社ジャツキーステーキハウス 様



▶ 詳しくは [コチラ](#) から

住所：沖縄県

事業内容：ステーキハウス

ご担当：長田 就高様

冷凍品目：牛肉

機種名：RF-2



一番の課題だった 「食材のロス」を防ぐことができました

◆導入の経緯

コロナ禍による売り上げの低下・食材のロス・県外発送のニーズの増加がきっかけに

以前から県外への発送を求められていましたが、安心・納得できる鮮度維持ができなかったので行ってきませんでした。

が、コロナ禍による売り上げの低下・食材のロス・県外発送のニーズの増加をきっかけに、本格的に県外発送を検討。そんな折、リ・ジョイスフリーザーを紹介していただく機会があり、即導入に至りました。

◆導入の効果や今後の展望

変わったのは、ネット販売を始められたこと！

大きく変わったのは、県外への発送が可能になったことで、ネット販売を始めることができたことです。それに伴い、新たな商品開発にも着手し、スタッフのモチベーション向上にも繋がりました。

一番の課題であった「食材のロスを防ぐ」こともクリアできました。

今後の課題としては、リ・ジョイスフリーザーの使い道をもっと研究し、新商品の開発・県外発送へ力を入れていきたいです。



液体急速凍結機の

米田工機株式会社

株式会社クロカワキッチン ICONICO CURRY機

住所 : 兵庫県加古川市米田町平津456
ご担当 : 黒川心様
事業内容 : 飲食業
冷凍品目 : カレー・唐揚げ
機種名 : RF-1



▶ 詳しくは [コチラ](#) から



◆導入の経緯

コロナに負けず、もっと多くの人に食べてもらいたい

コロナの影響を受け、実店舗3店舗のうち2店舗閉店したのをきっかけに、冷凍カレーを製造することで今まで以上に多くの方に、カレーを食べてもらい喜んでもらえるのではと考えました。レトルトカレーでは店舗と同じ味が出せないため、瞬間冷凍にこだわり機械の導入に至りました。

◆導入の効果や今後の展望

ストック買いの需要にも応えられるようになりました

「自宅で簡単にチンするだけで、いつでも手軽に食べられる」「一人前のパックが薄いので家庭用冷凍庫にストックがしやすい」などお客様より嬉しいお声をたくさん頂いております。

また、店舗では一人前しか食べてもらえないが、冷凍カレーはまとめて買ってもらうため、徐々に売上にもつながっております。

今後は、店舗で人気の唐揚げをはじめ、他のトッピングなども商品化をする予定です。



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

本家かつめし亭（良肉問屋） 様

住所 : 兵庫県
事業内容 : 飲食店

こだわりのかつめしを始め、プロの味をご家庭でお楽しみいただける加工済商品と、上質でコスパの良い鶏肉・牛肉・豚肉商品を販売しています。ブランド牛・高級和牛も大量に仕入れることでコストを下げ、-35℃のスピード凍結で高品質を保持し、他とは違った美味しさをお届けしています。



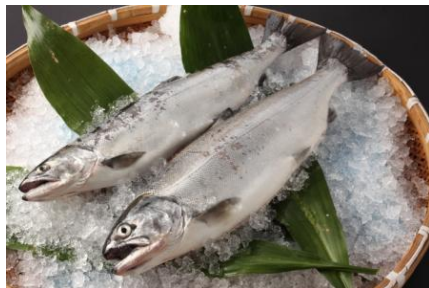
滋賀県漁業協同組合連合会 様

事業内容 : 養殖業

琵琶湖の固有種であるビワマスは、ほとんど流通しておらず琵琶湖周辺でしか食されていませんでした。

リ・ジョイスフリーザーで冷凍したビワマスは生とほとんど変わらず刺身でも食べることができ、長期保存できるようになりました。

そのため流通が容易になり、琵琶湖特有の魚介類が全国に出荷することが可能となりました。



【導入機】

リ・ジョイスフリーザー (10kg/h処理)

【凍結品目】

- ・ビワマス
- ・ワカサギ
- ・小アユ
- ・大アユ
- ・セタシジミ



液体急速凍結機の

米田工機株式会社

オーケースデリカ株式会社 様



▶ 詳しくは [コチラ](#) から

住所 : 三重県
事業内容 : 産業給食、学校給食、福祉食 製造
ご担当 : 副工場長 森 俊介様
冷凍品目 : 福祉食惣菜、冷凍弁当
機種名 : RF-10L



業務改善に加え、商品開発にも役立ちました

◆導入の経緯

品質そのままの長期保存で、計画生産を実現したい

商品の品質を保ったままで長期保存を行い、福祉食の計画生産を実現したいと思い、導入しました。また、禁止食など、日々の細かな数量の製造を行い、まとめて冷凍保存することで業務の簡略化が出来ないかと思い、導入を決めました。

◆導入の効果や今後の展望

業務改善に加えて、新たな商品の開発にも役立ちました

期待していた業務改善に加えて、災害などの緊急時にも安定して食事を提供できるよう、福祉施設様で冷凍惣菜をストックできるような新たな商品の開発にも役立ちました。

◆米田工機を選んだ理由・決め手となったポイント

実績と安心感

過去の販売実績と、緊急時のメンテナンス対応の安心感で選びました。



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

三陸飼料株式会社かねき食品 様



▶ 詳しくは [コチラ](#) から

住所 : 宮城県
ご担当 : 営業 三浦 博英様
事業内容 : フィッシュミール製造
冷凍品目 : 惣菜品
機種名 : RF-10L



**当初の計画よりも
活躍の幅が広がっています！**

◆導入の経緯

三陸沖で取れる、サバ・鰯の冷凍の為に購入しました。

◆導入の効果や今後の展望

当初の計画とは異なり、導入後は他の食品製造会社では、なかなか出来ない小ロットでの惣菜製造を行っています。液体凍結機を使用し、高品質保存での流通ができ、ご好評をいただいております。

更に他のメーカー様の商品開発のお手伝いや、将来食品製造業を志望する学生さんとの商品開発プロジェクト等にも使用しており、活躍の幅が広がっています。

◆米田工機を選んだ理由・決め手となったポイント

機械の見た目の綺麗さ、使いやすいシンプルさ、機能性と総合的に判断して購入いたしました。



液体急速凍結機の

米田工機株式会社

かしわ工房小林養鶏 様

住所 : 宮崎県
事業内容 : 養鶏場・鶏肉加工
機種名 : RF-10L

宮崎や鹿児島以南九州で定番メニューとして食べられている鶏のたたきを急速冷凍で美味しさそのままお届けしています。マイナス35℃のアルコールで真空包装した商品を急速冷凍し、冷凍前の鮮度(色や食感)に限りなく近い状態へと戻すことが可能になりました。心を込めて手作りの自信のある商品だからこそ、美味しさをそのまま届けたいと思い、味の落ちない冷凍技術を導入しました。



奥山安蔵商店株式会社 様

住所 : 三重県
事業内容 : 水産加工
機種名 : RF-10L

「活きた魚を凍らせ、活きた魚を蘇らせる」をコンセプトに、超鮮度維持を行った冷凍生食用フィレ【刺身フィレ】をオリジナル商品として製造しています。現代では貴重になりつつある天然魚の鮮度を保ちながら、ジャパंकオリティーを維持しています。そのほか、手間の軽減や必要な量のみを使用することによるフードロス対策など、様々な視点からご好評いただいております。



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

直ちゃんラーメン 様

住所 : 宮崎県
事業内容 : 飲食店
機種名 : RF-10L

導入当初は小さな店舗でこの様な設備を使いこなせるか不安でしたが、担当者様のアドバイス、サポートのおかげで活用枠が広がりました。豚骨スープ、チャーシューは仕込みに時間を要します。凍結により材料のストックが可能になり通信販売、イベント出店も充実できるようになりました。今後は宮崎名産のフルーツ、野菜にも活用していこうと思います。



株式会社真栄ファーム 様

住所 : 鹿児島県
事業内容 : 鶏肉加工
機種名 : RF-10L

製品の品質向上のために液体急速凍結機を導入しました。従来の急速冷凍機より格段にグレードアップし、今までの3分の1のスピードで深部までカチコチになります！これにより、解凍後の風味・食感を冷凍前と変わらないほどに保持し、より鮮度を維持しながら皆様へお届けできるようになりました。



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

株式会社ベストサプライ 様



住所 : 福岡県

ご担当 : 製造課 マネージャー 田中靖久様

事業内容 : 冷凍水産品切身加工及び刺身、寿司ネタ等の生食、干物製造、販売、委託加工

冷凍品目 : 鮭鱒、サバ、エビ、ヤリイカ、マダラ、クジラ等

機種名 : RF-30

▶ 詳しくは [コチラ](#) から



導入した加工施設は HACCP対応施設へ改修しました。

◆導入の経緯

課題解決のため、導入を決めました

新規事業として玄界灘で漁獲された新鮮な魚介類を下処理した後、凍結し刺身用として販売をしていくには、現在当社で使用しているトンネル型フリーザー（エアースラスト）では、解凍後のドリップ、食感、旨味が課題でした。その課題を解決するにはリキッド凍結機が必要でした。

◆導入の効果や今後の展望

HACCP対応でさらなる付加価値アップができました

導入した加工施設は、HACCP対応施設へと改修を行ない、さらに付加価値を高め、回転すし等への新規販路を拡大しています。



液体急速凍結機の

米田工機株式会社

あわじ島まるごと株式会社 「美菜恋来屋」(みなこいこいや) 様

住所：兵庫県

事業内容：淡路島の野菜、お肉、鮮魚、特産加工品を扱う大規模直売所

ご担当：精肉部門 堀 祐尋様

冷凍品目：淡路ビーフ、鮮魚(鯛など)

機種名：RF-30



▶ 詳しくはコチラから



◆導入の経緯

産地の品質をそのままにご家庭へ届けたい！

食の拠点直売施設「美菜恋来屋」にて通販ECサイトを強化し、淡路島の食材を日本各地に配送していくにあたり、配送時の食材の品質劣化を防ぎ、ご家庭等へ良い品質のまま食材をお届けするために、液体急速凍結機を導入しました。

◆導入の効果や今後の展望

ECサイト等で販売している商品の品質向上、アイテム数の増加、フードロスの減少、商品開発などできるようになり、課題なども少しずつ解決できています。

◆米田工機を選んだ理由・決め手となったポイント

気体よりも高い熱伝導率の液体凍結で、ドリップがほとんど出ない冷凍が可能

熱伝導率が気体よりも高い液体で食品を冷やし、食品中の水分が凍結しやすい温度帯、 -1°C ～ -5°C 間を素早く通過できるため、細胞内に生成される氷結晶の大きさを抑えられ、細胞破壊を防ぎ、ドリップが極力出ない冷凍ができることが魅力です。また、米田工機さんが直売所から近いので保守管理の面でも便利だと考えました。

決め手は営業担当の池田さんの熱意でした。



液体急速凍結機の

米田工機株式会社

有限会社三浦水産 様

住所 : 静岡県
事業内容 : 水産加工
機種名 : RF-30

私たち三浦水産は伊東魚市場の真正面に店舗を構え30年余、長年にわたる実績と経験で仕入れた獲れたての金目鯛や伊勢海老などを、ご自宅でもお召し上がりいただける「極冷シリーズ」を展開しています。マイナス30℃のアルコール凍結により、従来の冷凍方法では解凍後に再現できなかった食感や風味、奥深い旨味もお楽しみいただけるようになりました。食卓だけでなく、お祝いの席や贈り物としても大変ご好評いただいています。



株式会社ファームネットジャパン 様

事業内容 : 食肉製品製造業（ハム・ソーセージ）
インターネット販売・食肉卸・店舗販売

「瞬眠」とは… 

瞬間凍結で出来立ての美味しさをそのまま眠らせて閉じ込めたハム！



出来立てのハムをスライスして、「瞬間凍結」しました！「瞬間凍結」することによって、肉の細胞を破壊することなく、鮮度・美味しさを最高の状態で保ったままお届けすることが出来ます！さらに、今まで悩まされていた賞味期限も心配なし！当店のハム・ソーセージは、極力保存料を使用していないので、1ヶ月以上の保存はできませんでしたが、この「瞬間凍結」のおかげで美味しい最高の状態で冷蔵より長い期間、保存可能に！

 凍いた商品は流水解凍もしくは冷蔵庫で解凍してね！

 使う分だけ、解凍して後は冷凍庫！解凍もあまり時間がかからずできるので嬉しいですね！



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

大阪府鯉巾着網漁業協同組合共同事業部 様

住所 : 大阪府
事業内容 : 漁業
機種名 : RF-30

リ・ジョイスフリーザーを使ってイワシシラスを始めとした商品の冷凍を行っています。冷凍によって大阪府下・近畿圏だけでなく、海外市場への輸出事業も拡大することができています。また、リ・ジョイスフリーザーを導入した加工施設はHACCP対応施設へと改修を行い、さらに付加価値を高めることができました。



有限会社観音池ポーク 様

住所 : 宮城県
事業内容 : 豚肉加工
機種名 : RF-30

従来の緩慢冷凍では商品全体にまんべんなくエアーを当てることができず、凍結にムラがあり、品質が低下していました。液体凍結ではスピードが速く、品質劣化を抑え、高品質を保持できます。ギフト用商品に活用していきます。



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

株式会社三井楽水産 様

事業内容 : 寿司一般製造

長崎の豊かな海から水揚げされた新鮮な真鯖を独自の旨酢に漬け込み、しめ鯖にして鬼岳に因みネーミングされたのが”鬼鯖”です。

通常のしめ鯖と異なり、旨酢に浅く漬け込むことで、新鮮な鯖本来の生に近い旨味を強く引き出しています。

リ・ジョイスフリーザー導入により、品質の向上・加工時間の短縮に貢献させていただいております。



【導入機】

リ・ジョイスフリーザー (100kg/h処理)

【凍結品目】

真鯖

株式会社クリア水産 様

住所 : 大分県津久見市

事業内容 : 水産加工

エアーの冷凍に比べて遥かに身質の良い冷凍が可能なり・ジョイスフリーザーを導入することにより、漁獲が不安定な天然魚を安定供給する事が可能となりました。

また、作業場の中でデッドスペースとなっていた場所に、設置できるようにオーダー設計する事により作業場の有効活用にも繋がりました。



【導入機】

リ・ジョイスフリーザー (50kg/h処理)

【凍結品目】

鯛・カンパチ・マグロetc…



液体急速凍結機の
米田工機株式会社



液体急速凍結機の
米田工機株式会社

■液体急速凍結機『リ・ジョイスフリーザー』 の性能を肌で感じてみませんか？

米田工機では液体急速凍結機『リ・ジョイスフリーザー』の凍結テストサービスを実施しています。

急速凍結機に興味はあるけれど実際の凍結結果が気になっているというお客様、まずはテストサービスの凍結結果にご満足いただいてから検討されることをオススメいたします。

液体急速凍結機『リ・ジョイスフリーザー』は様々なニーズに応えるため、豊富なラインナップを取り揃えております。

どうぞお気軽にお申し込みください。

私たちは液体急速凍結機『リ・ジョイスフリーザー』の素晴らしさをお客様に実感していただきたく思います。

凍結テストルームを完備しておりますので、テストしたい食品をご持参いただければ、目の前で一緒に凍結いたします。

サンプル食品をお送りいただき、宅急便で返送することも可能です。



お気軽に
お問い合わせ
ください！



お電話でのお問い合わせはこちら

078-994-2900

営業時間 月～金/9:00～17:30 第2・4土/9:00～15:00



メールでのお問い合わせはこちらから



【本社】 〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3-1 TEL:078-994-2900 FAX:078-994-2903

米田工機株式会社ホームページ <http://www.yoneda-kohki-group.co.jp/>

