

『食の未来』を変える！

スリーディーフリーザー
3D Freezer 凍結テスト随時受付中



急速冷却冷凍装置

スリーディーフリーザー
3D Freezer®

乾燥しない食材 霜つきなし 変わらない風味
食の安全性を確保 急速解凍 低コスト

■ 凍結が超高品質な理由

食材の急速凍結において、氷結晶の大きさを左右する冷凍温度や0℃～-5℃の通過速度も重要であるが、3D冷凍は高温度冷気で全方位から全体を均一に冷却するために氷結晶の形状が歪にならない。

氷結晶生成のプロセス

一般的な急速冷凍

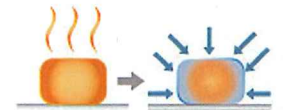


-18℃

-40℃

-60℃

3D冷凍



食材を全方位からの冷気で包み込み、均等な氷結晶を生成させることで高品質冷凍が可能になります。

※イメージ図

3Dフリーザーは冷凍保管温度帯による食材への影響を最小限に止めるため再現性が極めて高い。

刺身の解凍後

肉類・魚類は
ドリップを
最小限に



一般急速冷凍装置



3D冷凍

製菓のカスタード
クリームも離水なく

素(気泡)が出来たり乾燥しない



霜がほとんど
付かない



おはぎや餅類、団子
などの大敵である
乾燥が起こらない

不可能だった食材が可能に！
パーフェクトな3D冷凍。

3D Freezer[®] スリーディーフリーザー[®] 冷凍アイテム一覧

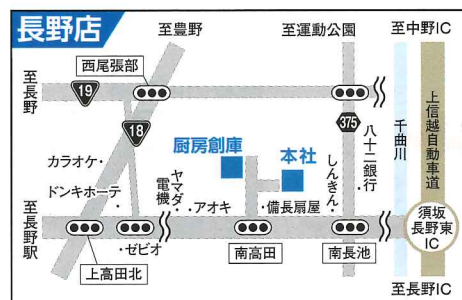
3D方式のみ可能

従来の凍結方法より超高品質冷凍が可能

和菓子 洋菓子	おはぎ	もなか	ドーナツ	スポンジ	あんこ
	しらたま団子	きな粉餅	カスターシュー	シュークリーム	牛乳
	鯛焼き	卵白	カステラ	餅	どらやき
	ようかん	モンブラン	カスタードクリーム	バームクーヘン	クリームケーキ
	レーズンウィッチ	大福	さくら餅	おやき	今川焼き
	チョコレートケーキ	タルト生地	マスカルポーネ	みたらし団子	いちご大福
鮮魚 精肉	イカ	あじ	サーモン	ふぐ	エビ
	マグロ	たこ	牡蠣	かに	伊勢エビ
	はまち	さより	さざえ	うに	イクラ
	ブリ	さば	ひらまさ	あわび	各種焼魚
	ブロック肉	信州サーモン	鯉	ニジマス	鮎
	絹姫サーモン	鮎	ヤマメ	サクラマス	白子
	馬刺し	ステーキ肉	ユッケ	牛刺し	ばら肉
	ホルモン	レバー刺し	タン	各種燻製肉	
惣菜	きんぴらゴボウ	ひじき煮	カット豆腐	焼売・餃子	トンカツ
	加熱加工豆腐	りんごの蜜煮	油揚げ	ロールキャベツ	胡麻豆腐
	卵焼	出汁巻き玉子	ヒレカツ	加熱加工こんにゃく	さつまいも
	筑前煮	厚揚げ豆腐	薄焼き卵	チャーシュー	枝豆
	おせち料理	海老チリ	肉じゃが	そばろ煮	コロッケ
	厚焼き玉子	ハンバーグ	野菜ピューレ	チンジャオロース	里芋
米飯・パン	おにぎり	シャリ玉	おこわ	チョコレートパン	ジャム
	アップルパイ	あんぱん	にぎり寿司	軍艦巻き	お弁当各種
	おかゆ	ピザ	惣菜パン	ピザ生地	太巻き
	炊飯	餅	フランスパン	サンドイッチ	パン生地
	押し寿司	赤飯	もち米	クリームパン	食パン
	フレンチトースト	パイ生地			
その他	カマボコ	天ぷら	味噌汁	生蕎麦	茹で蕎麦
	フライドポテト	グラタン	ビーフシチュー	なると巻き	辛子れんこん
	焼そば	茹うどん	肉まん	フライドチキン	生ブルーベリー
	カレー	ちくわ	ナムル	焼きうどん	お好み焼き
	あんまん	にんじんクラッセ	クリームシチュー	スパゲッティ	天ぷらカマボコ
	つみれ	生うどん	茹でラーメン	チジミ	アメリカンドック
	クリームソース	酢	ハンペン	じゃこ天	生ラーメン
	茹でソーメン	ホワイトソース	ミネストローネ	レバーペースト	バジルソース

- ・凍結テストは厨房創庫長野店内で実施致します(要予約)
- ・凍結テストは無料ですが食材は全てお客様が御用意下さい。
- ・ご予約又はお問い合わせは厨房創庫長野店へご連絡下さい。

お問い合わせ先: ☎026-244-8506 厨房創庫 長野店
住所: 〒381-0033 長野県長野市南高田2-3-7



ご予約FAX用紙 申し込み番号: 026-244-8507

会社名	フリガナ	TEL
	お名前	FAX

凍結テスト希望日時 (平日10時~3時で候補を2つ)

候補1	候補2
-----	-----

凍結テストしたい食材・物量

--