

機能性表示食品

消費者庁長官に届出済

8千万人の高血圧の方のために

発酵発芽玄米レトルトパックごはん

ギャバ 130 mg強化。血圧が高めの方の血圧を低下。活気・活力をサポート。

電子レンジで1分20秒と簡単。モチモチと美味しい！ 1日1パックを目安に。

便利なレトルトパック



白飯・ギャバ 難消化性食物繊維強化ごはん

冷凍

血圧が高めの方の血圧を低下。ギャバ 150 mg強化。

腸内環境の改善によるビフィズス菌の増加・便秘・下痢の解消。活気・活力をサポート。

ぐっすり、スルッと。



高鮮度保持(7日~10日間)

安価で利用しやすい

我国初

過冷却全国宅配技術

特許出願中

過冷却温度とは

過冷却温度とは、0℃~マイナス4℃の凍結しないギリギリの温度のことで、高鮮度が必要なさしみなど海鮮料理の保冷に最も適しているとされ、パナソニックはパーシャルフリーザーと表現して大型冷蔵庫に装備しています。当社は小さな段ボール箱の中にこの過冷却温度帯のスペースを設けることを技術的に可能にしました。

温度	メリット	デメリット
常温 10℃以上	安価。簡単。多くの宅配が利用	鮮度保持は1~2日間が限度。腐敗の可能性が大きい。全国宅配は不可能。
冷蔵チルド 0℃から10℃	生鮮食品の多くが利用、一般的。	鮮度保持は、3日以内。これを超えると腐敗の危険がある。宅配は地域が限定され、全国は不可。
過冷却 0℃から-4℃	生鮮魚介類の鮮度保持期間は7~10日。氷温熟成で美味しくなることがある。解凍作業が不要で、簡単便利。大手家電メーカーが利用し信頼度が高い。	宅配に利用されたことがなく、一般的に知られていない。
冷凍 -4℃から-20℃	たくさんの方が利用。安全、便利、信頼度が高い。	細胞の凍結による解凍時のドリップ流出で料理の味落ちが問題。美味しい料理には不適當。解凍の手間がかかる。面倒。



今迄過冷却温度の生鮮食品宅配が出来なかった理由

高鮮度の過冷却温度帯の生鮮食品がこれまで宅配が出来なかった理由は、産地で出荷前に鮮度を保つため0℃~マイナス4℃の過冷却温度に冷やしても、その温度を保ったまま輸送できる設備をもった自動車やコンテナが無く、さらに水(食品に含まれる水分)凝固点の0℃を越えて過冷却温度の状態では振動や衝撃を受けると氷結晶化し、凍結してしまう大きな難点があったためです。しかし、この技術の宅配では輸送中に振動や衝撃を受けても凍結しません。

技術開発の歩み

2009年起業、プラセンタの非加熱製法を開発、製品化に成功。その後、(株)DHC長沼工場でサプリメント「ピュアフレッシュ」を下請けとして製造し、技術供与。また大阪市のドクターデヴィアス化粧品(株)の「フレッシュ PLGF100」を下請けとして製造した。同時に2017年よりつくば市の国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構と「高血圧予防米の開発」を6年に亘って共同研究。「過冷却全国宅配技術」は自社開発の技術で北海道新聞でも掲載された。(2021年10月8日)