




できたての味・食感をそのままに、冷凍で販売機会を広げる

超低温ショックフリーザー活用事例

和菓子「おはぎ」

和菓子は、鮮度や風味が命。特におはぎは水分が多く、時間が経つと品質が変わりやすいため、消費期限の短さが課題になっています。当社の「乾燥させない冷凍」は、おはぎを美味しく冷凍することで、販売機会や業務改善の可能性を広げます。

| 和菓子の抱える課題 | | |
|--|---|---|
|  冷凍による 美味しさの低下 |  消費期限の短さ |  廃棄ロスの発生 |

冷凍後の官能評価

水分の多い「おはぎ」を冷凍・解凍すると、どれくらい柔らかさや風味、食感が保たれるか確認しました。

<実験条件>

- ①対象食品：和菓子「おはぎ」
- ②冷凍方法：超低温ショックフリーザー（ -70°C 設定）で
 -20°C まで凍結後、 -20°C 保管
- ③解凍方法：常温で自然解凍
- ③評価項目：見た目、食感、風味などの官能評価

急速冷凍と緩慢冷凍の
詳しい実験データは
こちら



冷凍前



凍結後



解凍後

冷凍による品質低下は見られず、官能評価では食感・風味の面で良好な結果が得られました。

| 評価項目 | | 官能評価 |
|------|---|-----------------------|
| 見た目 | ○ | 形状、色味に大きな変化はなし |
| 食感 | ◎ | お米のもちもち感がアップした |
| 風味 | ○ | 甘みが増したように感じられた |
| 美味しさ | ◎ | 餡・お米ともになめらかな食感になり美味しい |
| 総合評価 | ◎ | 解凍後も安定した品質を維持 |

実験にご協力いただいたお店からこのようなお声をいただきました！



生よりも冷凍した方が、餡の甘みが増したように感じました。
少ない人数で作っているの、働き方の改善にもつながると思いました。

