

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

きゅうりを使った恵方巻き・太巻き

節分には恵方巻が大量生産され、毎年売れ残りによるフードロスが問題となっています。具材のきゅうりや卵焼きは、冷凍すると食感や風味が変わってしまうため、冷凍は難しいイメージがあります。当社の冷凍技術は、これまで冷凍できなかった食材を美味しく冷凍することで、フードロスの低減に貢献します。

恵方巻・太巻きの抱える課題



冷凍による味・食感の変化



消費期限の短さ



廃棄ロスの発生

冷凍後の官能評価

「冷凍に不向きな太巻き」を冷凍・解凍すると、どれくらい食感や風味が保たれるか確認しました。

<実験条件>

- ①対象食品：太巻き
- ②冷凍方法：超低温ショックフリーザー（-70℃設定）で中心温度-20℃まで凍結後、-20℃保管
- ③解凍方法：常温で自然解凍
- ④評価項目：食材別に見た目、食感、風味などを官能評価

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

冷凍による大きな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	
きゅうり	◎	シャキッとした食感があり、青臭さを感じない
酢飯	◎	味や粒感が保たれている
卵焼き、しいたけ	○	食感や香り、甘みが残っている
海苔	○	香りが残っており、食感もべちゃついていない
総合評価	○	食材がばらけずにまとまりを維持している

実験にご協力いただいたお客様から、このようなお声をいただきました！



きゅうりが冷凍出来ることに特に驚きました。
酢飯も冷凍したとは思えない味で、他の寿司類にも活用出来そうです。

