

プレスリリース



2023年2月2日

ホシザキ、24年末までに全ての国内向け冷凍冷蔵庫 を自然冷媒へ

厨房設備機器展にて、環境対応、効率化を支援する発売前新製品群を展示

ホシザキ株式会社（本社：愛知県豊明市、代表取締役社長：小林靖浩）は、2023年2月7日から10日まで東京ビッグサイトで開催される厨房設備機器展に出展します。

環境対応、人員・スペース・コスト面での効率化、美味しさ・衛生面の向上を支援

食品を取り巻く環境は大きく変化しています。より環境や社会に配慮した取り組みだけでなく、昨今の物価上昇や人手不足に伴い、さらなるコスト削減や効率化も求められています。

ホシザキでは、美味しさ、衛生面、効率向上のため、食の現場からの声を傾聴し、より良い製品・サービスのタイムリーな提供に常に努めています。さらに、製品を通して、世界的な環境要請への対応、エネルギー効率の向上にも取り組んでいます。

厨房設備機器展では、既存製品に加え、今春および今秋発売予定の4カテゴリ7つの新製品群を、市場販売開始に先駆け展示します。冷却・加熱・洗浄をカバーする幅広い製品ラインナップを実際に見て、体験できるほか、最適な導入プランや調理デモによる使い方も提案します。包括的なソリューションにより、飲食業界に限らず、流通、加工、施設など食に関わる様々な現場を支援します。

2024年末までに全ての国内向け業務用冷凍冷蔵庫を自然冷媒へ変更

ホシザキは、日本国内にて、冷媒を代替フロンから自然冷媒（※1）に代えた、業務用ノンフロンの冷蔵庫を2022年5月より、冷凍庫を2022年8月より受注開始しました。

代替フロンは、オゾン層は破壊しないものの、二酸化炭素(CO₂)と比較して地球温暖化係数（GWP）が数十倍から一万倍超（※2）と非常に高い温室効果ガスです。このため、国際的に代替フロンから自然冷媒への転換要請が高まっています（※3）。

ホシザキでは、本年もラインナップを追加し、2024年末までに全ての国内向け業務用冷凍冷蔵庫の冷媒をノンフロンである自然冷媒へ変更します。製品のライフサイクル全体で環境に配慮することで、お客様の当社製品使用過程での温室効果ガス排出量削減に貢献します。自然冷媒製品はフロン排出抑制法対象外となるため、導入先の負担軽減も期待できます。

ホシザキは、独自の技術に基づくオリジナル製品を創造し、より快適でより効率的な食環境へ向けての新たな提案と迅速かつ高品質なサービスを提供していきます。



■ホシザキブースの出展概要

イベント名：HCJ2023 第23回 厨房設備機器展

期間：2023年2月7日（火）～10日（金）10:00～17:00（最終日16:30まで）

場所：東京ビッグサイト東展示棟 東1ホール 小間番号：1-R13

※1 自然冷媒とは、自然界にもともとある物質を使って冷凍用や空調用の冷媒に使用できる物質です。オゾン層破壊係数（ODP、Ozone Depletion Potential）がゼロ、かつ、地球温暖化係数（GWP、Global Warming Potential）が非常に低い、地球に優しい冷媒のことです。GWPは、二酸化炭素（CO₂）を1とした場合に、その温室効果ガスの温暖化の大きさを表した数値です。現在、当社製品では、自然冷媒としてイソブタン、プロパンを採用しており、GWPはともに3です。

※2 環境省 フロン排出抑制法ポータルサイトによる

※3 1989年1月に発効された「オゾン層を破壊する物質に関するモントリオール議定書」は、何度かの改定を経ています。2016年10月、ルワンダのキガリで開催された締約国会議において議定書が改正され、その温室効果が高いことから、代替フロンにも生産および消費量の段階的削減義務が課されました（キガリ改正）。

キガリ改正は、現在、147カ国およびEUが批准・受諾・承認しています（2023年1月25日現在の国連サイトによる）。

日本は、2018年12月にキガリ改正を受諾、2019年には、オゾン層保護法にて代替フロンも規制対象に追加され、フロン排出抑制法が改正されています。

■展示する新製品

業務用冷凍冷蔵庫：自然冷媒を使用したノンフロン製品拡充

業務用冷凍庫

- 販売時期：2023年春予定

業務用冷蔵庫

- 販売時期：2023年春予定



業務用冷蔵庫HR-120NA

キューブアイスメーカー：業界初（※4）の保冷制御・霜付き洗浄制御による衛生性の向上



●従来製品をモデルチェンジし、性能向上を図りました。

■保冷制御

温度センサーを追加し、製氷室の温度コントロールを実現しました。製氷時間外も製氷室を低温にコントロールし、冷気を機械室内やストッカーへ行き渡らせることで、製氷環境をより衛生的に保ちます。

■霜付き洗浄制御

定期的に製氷室側面に霜を付け、その霜を一気に溶かし製氷室側面を洗い流すことで、製氷室のスケール（水のミネラル分が結晶化したもの）付着を抑制でき、製氷室の衛生性が向上します。



キューブアイスメーカー
IM-230DN-ST

●製品仕様（代表機種のみ）

型式	IM-230DN-ST
電源	三相200V 50/60Hz
凝縮器	空冷式
製氷能力	230kg/日 ※5
外形寸法	幅1080×奥行710×高さ1040mm 標準ストッカー含む

●販売時期：2023年春予定

※4：2022年12月現在。当社調べ。

※5：周囲温度20℃ 水温15℃ 50/60Hz

□業務用食器洗浄機

○アンダーカウンタータイプ・ドアタイプ：利便性と省エネ性能を向上

●洗浄・すすぎノズルをワンタッチ脱着構造とし、利便性を向上させました。さらに、すすぎ水量を削減させることで、省エネ性能を向上させました。

●販売時期

アンダーカウンタータイプ：2023年春予定

ドアタイプ：2023年夏予定



業務用食器洗浄機
アンダーカウンタータイプ
JWE-400TUC

○小形卓上タイプ：自社シリーズ最小を実現

- 洗浄とすすぎ水には給湯器からのお湯をそのまま使用することで、昇温による待ち時間を無くし、上下回転ノズルによりすべての食器に上下から直接お湯を吹き付け洗浄時間は1サイクル6分となりました。標準装備の2つのラックを交互に使うことにより1時間当たり10ラックの洗浄が可能です。また昇温機能の省略により、消費電力が小さくなり、専用の電源コンセントが不要です。
- 販売時期：2023年秋予定



業務用食器洗浄機
小形卓上タイプ
JW-100A

□解凍庫：解凍ムラ低減により、より美味しく

- 独自のダクト構造により、庫内の温風を均一に循環させることで、食材の解凍ムラを低減させます。また、温風式解凍庫としては、業界で初めて（※6）操作パネルに液晶タッチパネルを採用することで、現在の運転状況などが一目で確認できます。
- 販売時期：2023年春予定

※6：2022年12月現在。当社調べ



解凍庫 HD-63A



※販売時期は諸事情により変更になる場合があります。

