

プレスリリース



2023年3月20日

ホシザキ、新規開発製品で解凍庫市場に再参入

昨今の食肉消費の市場ニーズに応える温風式解凍庫

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、新たに開発した温風式解凍庫で解凍庫市場に再参入します。2023年3月27日からホシザキの販売会社を通じて販売します。

冷凍食品：消費量増加、食品ロス削減への期待

冷蔵技術の向上およびコールドチェーン（低温物流体系）の拡大による品質向上などを背景に、冷凍食品の消費量は増加傾向にあります。日本国内消費量は2019年に過去最高の294万6,949トン、2021年は290万4,746トン^{※1}と高水準で推移しています。さらに、冷凍食品は、保存性や必要な分のみ解凍できることから、食品ロス削減への貢献が期待されています。ホシザキは、1980年代、90年代に解凍庫の販売実績がありました。昨今の市場ニーズの変化にあわせた解凍庫の研究開発を昨年より進めていました。

新開発の温風式解凍庫：解凍専用機器で肉のおいしさを保つ

農林水産省の統計によると、日本国内では食肉の一人当たりの年間消費量が2021年度に過去最高の33.8kg^{※2}となるなど、肉の需要は堅調です。食材の解凍は、素材、形状、包装形態によって最適な方法が異なりますが、ホシザキでは真空パック肉の解凍に最適な温風式の解凍庫を開発しました。

冷蔵庫、流水、常温などによる真空パック肉の解凍は、それぞれ、時間のコントロール、シンクの占領、過解凍によるおいしさの低下という課題がありました。解凍専用機器の導入により、これらの課題を解決できます。主に、前日の営業終了から翌日までの時間を活用して、一晩で大量の肉の解凍を行う飲食店やスーパーなどでの採用を目指します。

ホシザキは、今後も市場のニーズに応じた解凍技術の研究開発を進めるとともに、解凍庫のラインナップの拡充を予定しています。

※1 一般社団法人日本冷凍食品協会 国内消費量推移 による

※2 農林水産省「食料需給表」牛肉・豚肉・鶏肉の合計の一人当たりの年間消費量



■ 主な特長

・ 均一な庫内温度で解凍ムラ抑制

両側面に計4本のダクトを配置する独自のダクト構造により庫内温度を均一に制御することで、解凍ムラを抑制し、食材のおいしさを保ちます。

・ タッチパネル採用

誰でも簡単に直感的に操作でき、一目で運転状況が分かります。

・ 3ステップ解凍

1つの解凍プログラムで、解凍温度と時間の組み合わせを最大3段階（ステップ）まで設定できます。細かい設定変更により、食材ごとに理想的な解凍温度・時間を選べます。プログラムは最大5つまで保存できます。

・ 容積を最大限活かした収容量

庫内は1室で、1枚ロング扉を採用し、容積を最大限活かした収容スペースを確保しました。



解凍庫HD-63A

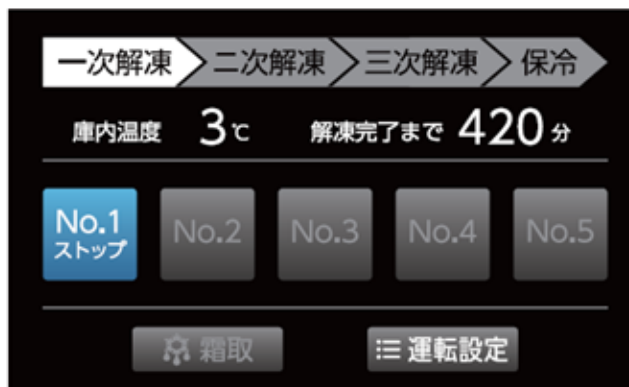
■ 製品仕様

型式	HD-63A
電源	単相100V 50/60Hz
棚網枚数	7枚（+スノコ1枚）
外形寸法	幅625×奥行800×高さ1910mm





独自のダクト構造（側面のダクト）



タッチパネル画面

