

プレスリリース

プレスリリース 2023年6月29日

ホシザキ初の自社開発ディープフリーザー（超低温冷凍庫）発売

環境に優しい製品ラインナップを拡充し、食材品質を重視する現場へ提案

総合フードサービス機器メーカーであるホシザキ株式会社（本社：愛知県豊明市、代表取締役社長：小林靖浩）は、ディープフリーザー（超低温冷凍庫）を初めて開発しました。容量の異なる5機種を、2023年7月26日より順次、ホシザキの販売会社を通じて発売します。

ホシザキとして初めて開発したディープフリーザーは、ノンフロンで環境にやさしい自然冷媒^{※1}を採用しました。マイナス60℃から50℃の超低温により、食材の品質・鮮度を保ち、長い期間の保存が可能です。7月26日より、199リットル、471リットル容量の2機種を販売開始し、年内に他3機種の追加発売を予定しています。

■ 食環境の変化に超低温冷凍の選択肢を提案

これまで、超低温での保存は、色や味の変わりやすいマグロに適していることからマグロを扱う現場を中心に採用されてきました。現在、食材の多様化、食品ロス問題、水産資源の減少など、食に関わる環境は大きく変化しています。このような変化にあわせ、ホシザキでは、超低温の保存に適した魚や肉などの食材を扱い、品質を重視する飲食店や飲食店以外の食現場へも提案を広げていきます。たとえば、魚などの水産資源は漁獲量の変動があるため、豊漁時に仕入れて、鮮度を維持しながら保存することで、食品ロスを軽減できると同時に原価変動にも対応できます。

■ 特長



・マイナス60℃から50℃の超低温

おいしさに影響するタンパク質の酵素分解や脂肪の酸化を抑制すると同時に、冷凍焼けによる変色や食感の悪化を防ぎます。

・環境にやさしいノンフロン自然冷媒を採用

ホシザキでは2024年末までに全て※2の国内向け業務用冷凍冷蔵庫を自然冷媒へ変更することを発表しています。本製品カテゴリでも自然冷媒を採用し、環境負荷の低い製品ラインナップを拡充します。

・充実の標準付属品

バスケット、霜取り用ヘラ、仕切板を標準装備しているため、付属品の追加購入が不要です。



ディープフリーザー
HDF-500A

■ラインナップ

| 製品名 | 容量 | 発売時期 | 標準価格 |
|----------|------------|------------|--------------|
| HDF-200A | 199リットル | 2023年7月26日 | 479,000円(税抜) |
| HDF-500A | 471リットル | 2023年7月26日 | 751,000円(税抜) |
| HDF-140A | 約140リットル※3 | 2023年内予定 | 未定 |
| HDF-300A | 約300リットル※3 | 2023年内予定 | 未定 |
| HDF-400A | 約400リットル※3 | 2023年内予定 | 未定 |





ディープフリーザー
HDF-200A

※1 自然冷媒とは、自然界にもともと存在す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。

※2 一部の派生機種（通常の冷凍冷蔵庫とは用途が異なる特殊な機種）を除く。

※3 実際の容量は未定です。

