



# プレスリリース

プレスリリース 2023年11月16日

## ホシザキ初の液体急速凍結機を発売

### 冷凍食品の可能性を広げ、中食需要、食関連業界の課題解決へ貢献

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、液体急速凍結機を初めて開発し、12月18日より2機種を販売会社を通じて発売します。



液体急速凍結機 HLF-2A, HLF-3A

#### ■ 中食需要の拡大、食に関わる業界の人手不足・食品ロス課題

食の多様化、生活様式の変化、家族構成の変化、高齢化などを背景に、内食（うちしょく）、中食（なかしょく）<sup>※1</sup>、外食で分類した食市場規模は中食が拡大傾向<sup>※2</sup>にあります。家庭用の冷凍食品の規模は2021年に数量・金額ベースともに業務用を超え、2022年は80万トン、4,061億円<sup>※3</sup>となり、家庭の2台目の冷凍庫を表す「セカンド冷凍庫」の言葉も定着しました。冷凍食品を含む中食の需要はコロナ後も堅調と見込まれます。

一方、食に関わる産業全体では、深刻な人手不足への対応として、より高い効率性・生産性が常に求められています。食品ロス削減に対する取り組みは業界共通の課題となっています。



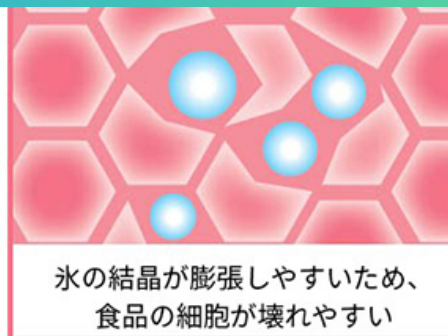
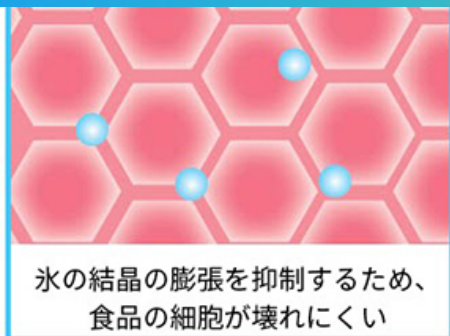
## ■品質を保つ急速凍結で、様々な用途や目的に活用

ホシザキでは食品を冷風で凍結する「ブラストチラー & ショックフリーザー」を既に販売していますが、 $-35^{\circ}\text{C}$ のエタノール液体で凍結させる「液体急速凍結機」を新たに開発しました。液体は気体より熱伝導率が高いため、より早く食品を凍結できます。緩慢凍結<sup>\*4</sup>時に生成される氷結晶（ひょうけっしょう）の最大化を急速凍結で防ぐことで、食品の細胞の破壊を



## 自然冷媒化宣言

すべての冷機器に自然冷媒という選択を



これにより、こんにやくなど水分が多く冷凍に不向きとされてきた食品や、肉や魚など冷凍状態での品質低下が懸念されていた食品など、凍結できる食品の幅が広がります。食の業態を問わず、様々な用途に活用でき、多様な中食の提供や、食品の有効活用による食品ロス削減効果が期待できます。そのほか、飲食店などでは、事前調理と短い凍結時間で稼働効率を高められ、人的資源を有効に活用できます。たとえば、高い調理技術を持つスタッフが加工・調理した食品を急速凍結で準備し、アルバイトなどのスタッフが簡単な最終調理をするだけで提供できるようになります。



こんにやくの比較（左：急速凍結、右：緩慢凍結）

ホシザキでは、今後も市場の需要に応える製品開発を進めていきます。

## ■その他の特長

- 小さな設置スペース：排気スペースの確保は左右どちらか一方のみで、背面不要
  - ・排気口を左・右・背面および底面に配置し、設置の際の省スペース化を実現しました。
- 直感的な操作が可能で、かつ、デザイン性の高い操作パネル
- 液槽上で液切り可能なカゴ固定構造
  - ・カゴの可動式取っ手を広げて液槽上に傾けて固定でき、簡単に液切りできます。
- 付属の4枚の棚網の取り外しで、カゴ内の棚の高さと段数（最大5段）を変更可能
- 強弱の設定変更が可能な結露防止ヒーター搭載
  - ・使用環境や季節に合わせて設定変更でき、効率的な電力消費でエコに使用できます。



## ■製品概要

製品名	外形寸法 (mm) ※5	処理能力	価格
HLF-2A	幅500×奥行610×高さ980mm	2kg/時間	オープン価格
HLF-3A	幅500×奥行610×高さ980mm	3kg/時間	オープン価格

※1 内食：家庭で素材から調理する手作りの食事、中食：調理食品、弁当・惣菜、テイクアウト、デリバリーなどの食事

※2 一般社団法人 日本惣菜協会「2023年版 惣菜白書」食市場推移。中食は惣菜市場。

※3 一般社団法人 日本冷凍食品協会 統計データ

※4 緩慢凍結とは食品の中心温度が最大氷結晶生成帯（-5℃～-1℃）に30分以上とどまって食品を冷凍すること。水は凍る際に体積が増えるため、凍結の際に食品内の水分が氷結晶に変化し、体積が大きくなります。

※5 奥行寸法は上部扉の手前ハンドル部を除く

