冷凍」が進化、商機に

小売、業務用ともニーズ高まる

削減、調達コストの安定化などの観点から冷凍食材、食品のニーズが高ま 場などと、一段と進化。また、輸出に取組む企業も見られる。 っている。近年は冷凍技術の高度化、機能性表示食品やミールキットの登 消費者の簡便化志向、外食や中食、給食の調理の手間の軽減・食品ロス

売事業スタート 殊冷凍食材の デイブレイク 全国に届ける仕組みを構 築していく。 なうちに特殊冷凍させ、 れていた地方食材を新鮮

業者へ販売する。まずは クフード」を開始する。 売し、スムージーやジェ デイブレイク(東京都品 ノローズンフルーツを販 刀ットや下味をつけた加 の販売事業「アートロッ 川区)は、特殊冷凍食材 上済み冷凍食材を食品事 **〜ト、スイーツなどの** 特殊冷凍機の専門商社 となる。 させ、うまみ成分の流出 を防ぐ。さらに特殊冷凍 で、細胞の損傷を極少化 かつ均一に冷却する技術 い食品の急速冷凍も可能 状維持や調理済みの温か などの技術が加わり、形 では冷風の湿度や当て方 同社では傷果や豊作な 急速冷凍は食材を急速

生鮮に比べて割高だが長

どで、2人前で1000

ABCモール (静岡市)

円以下になるよう配慮

する。これまで鮮度劣化 か冷凍食品の販売を計画 は水産・畜産品や調理済

6料として提案。 その後



ーズンフルーツには、そ フード」で販売するフロ 商品化。「アートロック 関係性などを活かす。 のノウハウや生産者との

機能性表示食品に 手摘みビルベリー ライフフーズ

サク」のフローズンフル ーツ商品を2019年に 「風味は生、食感はサク どでフードロスとなって しまう果物を使用し、 凍果物では初となる機能 摘みビルベリー」は、冷 を強化、ラインアップ拡 売用のポーランド産「手 充などに取組んでいる。 ど前から冷凍果物の扱い 都中央区)では、3年ほ ア、ライフフーズ(東京 た冷凍野菜のパイオニ 中でも昨年発売した小 1973年に創業し 1日15% (大さじ約1

た|FOODEX JAPAN]でデイブ このほど千葉・幕張メッセで開催され レイクはフローズンフルーツを提案 -」(左)をはじめとする冷凍食品を紹介 (上)、ライフフーズは「手摘みビルベリ

ン(東京都中央区)。そ

性表示食品。機能性関与 加熱している。 の際に味が染み込みやす 菜の種類やサイズに最適 れが抑えられる上に調理 しまい味が落ちる。しか な温度と時間を調節して いなどの利点がある。野 ムで蒸すことによりそ

の緩和に」と表示する。 ャムやスムージーの材料 さわやかな酸味で、アイ 成分はビルベリー由来ア などとしても利用でき にトッピグするほか、ジ スクリームやヨーグルト い感の維持、目の疲労感 いの方に!目のうるお ントシアニンで、パッケ ージには「スマートフォ ンやパソコンなどをお使 やし」。根切り済みで、 え続けたため、取扱品 自然解凍して使用でき 日本初となる「冷凍蒸も コロナ下で人気なのが、 が、実際は鮮度低下が早 る。「生鮮は低価格だ 幅広く揃えるが、とくに 目、カットサイズともに くロスが多い。当商品は 現場の栄養士の声に応

野良一社長)という。 杯半)を推奨し、1袋 度で販売され、「一般的 (300%) で20日分。 ても買いやすい価格」(矢 なサプリメントと比較し 800円~1000円程 メディカル給食に 「スチベジ」「スチフル_ 勝美ジャパン とのメリットがある。 期保存ができる」(同社) 蒸すことで食感が柔らか メロンのほか、「スチフ くなり、とくに柿は甘み ル」としてリンゴ、柿、 化。マンゴー、ミカン、 トフルーツの品揃えも強 が増すという。冷凍フル 白桃、黄桃などがある。 また、近年は冷凍カッ

に強みを持つ勝美ジャパ メディカル給食への供給 病院や高齢者施設など が可能。 ーツはいずれも自然解凍 レシピ動画の上位

商品などキット化

日本アクセス、deーソ

凍野菜はブランチング ル」製法だ。一般的な冷 の「スチベジ」「スチフ てから急速冷凍する独自 れるが野菜本来の旨みや (湯がき) を経て凍結さ 港区)は、冷凍ミールキ 営するdely(東京都 品川区)とレシピ動画サ ービス「kurashi ru (クラシル)」を運 日本アクセス(東京都

甘み、栄養素が流失して ット6アイテムを 中国産以外のもの 15分程度で調理で な、味付けが難し 心に商品化。外食 上位のレシピを中 店で食べるよう きる。主要食材は いメニューなどが クラシルで人気 2/前 E

780円、右写真)、や を使用(一部おろしショ 丼 (同、900円)、な 使い、黒酢だしで仕上げ わらかい鶏肉と根菜を 野菜が入る「キーマカレ ウガで中国産あり)。 る「鶏肉と根菜の甘酢 一」(2人前、参考売価 メニューは3種類の ソリューションを手掛 けるWeAgri (東 ループで、農水産物流通 ミールキットなど するテックファームグ シンガポールに輸出 (東京都品川区) および ITサービスを提供 テックファーム

者にいたるフードバリュ うことで、産地から消費 ーチェーンを構築。同事 売、プロモーションを行 冷凍ミールキットの販 を組み、シンガポールを 業は農水省の2020年 対象に日本の冷凍食品や 3社でコンソーシアム の軽減を図る。 冷凍フルーツ大福

ミールキットの輸出額5 事業」に採択され、5年 チェーン再構築緊急対策 有する越境ECサイトで 凍保管・販売、

3社が所 輸出入業務、現地での冷 商材の選定、冷凍輸送、 生産者の参画促進、輸出 後に冷凍食品および冷凍 億円をめざす。 度「海外フードバリュー 取組みの内容は地域・ 市場の拡大を図る。

と「日本食冷凍ミールキ ット販売プロジェクト」

以前のインバウンド拡大 の食事が多くなり、中食 「冷凍押し寿司」「冷凍漬 軽に食したい」といった 要が拡大。また、コロナ やデリバリー、通販の需 の商品を発掘するととも け丼セット」など。既存 日本食冷凍ミールキット うな市場環境を捉え、高 させることで運送コスト 輸送の際、コンテナに複 品質な日本の冷凍食材や 数企業の複数商品を混載 っているという。このよ ニーズも近年急速に高ま いても外食を控えて家で コロナ下で、海外にお 新商品も開発。また 「本物の日本食を手

販売予定の主な商品