

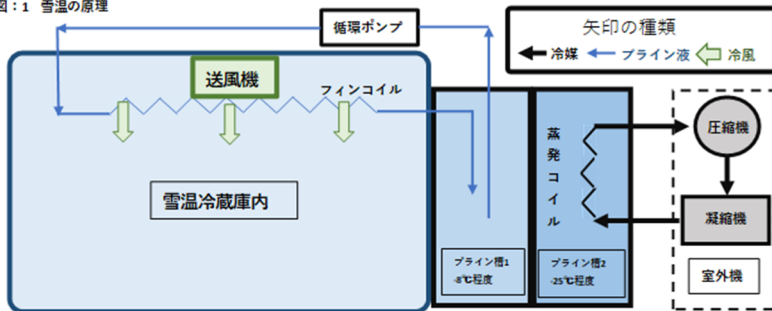
# 出展企業

提案名	<b>雪温ショーケースによる鮮度の維持及び熟成</b>		新規性	有
企業名	<b>株式会社中温</b>		住所	愛媛県松山市小栗1丁目2-28
			URL	http://www.chuon.co.jp
連絡先	部署	研究開発部	TEL	089-943-5211
	担当者	辻田 純二	E-mail	j.tsujita0413@gmail.com
会社概要	設立	1956年10月	代表者	大澤 邦夫
	資本金	10,000千円	従業員	270名
事業内容	栗、筍、根菜類の加工、販売			
提案内容	<b>【適用可能分野】</b> 冷蔵ショーケース、冷蔵倉庫など <b>【開発レベル】</b> <input type="checkbox"/> アイデア段階 <input type="checkbox"/> 試作/実験段階 <input type="checkbox"/> 開発完了段階 <input checked="" type="checkbox"/> 製品化段階 <b>【特許の有無】</b> <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			

## 【概要】

弊社は食品製造会社であるが、製品の保存等について検討する中で、保存性に優れた、冷蔵ショーケースを開発した。このショーケースは2重構造のブラインによる冷却のため、設定温度の±1℃の庫内温度の維持ができる装置で、消費期限の延長が可能になる優れたものです。名前を、雪温ショーケースと言い、特許及び商標は確保しています。

図：1 雪温の原理

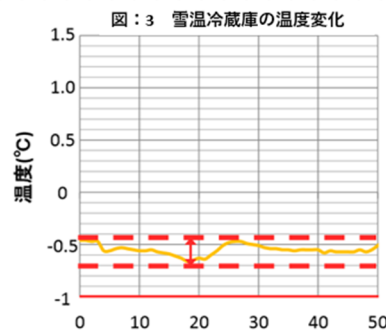
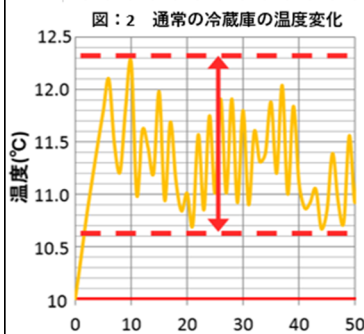


この温度維持によって、1℃以下という凍る直前の温度で保存が可能となり、これらの温度領域では、菌数の増加や油脂の酸化などの品質劣化の進行が遅く、消費期限の延長ができます。

実際に試作機で、カットフルーツの売り場で試験した結果は、消費期限が1日から4日延長できたので、閉店間近でも陳列を増やすことで売り上げも1.5倍販売でき、廃棄ロス分と合わせると、倍近くの利益となりました。(イトーヨーカ堂船曳店試験)

ただ、現状では、このショーケースを製造してくれるところがありません。

【機能】



SDGs の世の中の動きにかかわらずこれらに貢献できる機会を世に普及できないのは残念です。これらの機器が普及すれば、青果部だけでなく鮮魚部や精肉部にも導入できれば、大きな節約になります。これらを製造してくれる機械メーカーを探しています。

### \* 【技術新規性】

これらの技術については特許を取得しており、前述したとおり、従来品より庫内温度のブレが小さく庫内に陳列している商品の品質の安定化が可能となった。

### \* 【コスト優位性】

製造コストに関しては、従来品のようにライン化できていないので、2割くらい高いと考えられる。

希望提携内容	雪温ショーケースの製造、雪温ショーケースの販売
キーワード	鮮度保持、消費期限延長、雪温、食品廃棄、食品ロス、ブライン冷却、陳列ケース、温度制御