

# 割烹美さわの冷凍商品は 美味しさをそのままお届けできる急速冷凍。

## 急速冷凍とは

例えば500gの牛肉を冷凍する場合、一般の冷凍庫なら6時間程度かかりますが、急速冷凍機なら30分で凍らせることが可能です。

## 急速冷凍が「美味しい冷凍」となる理由

食材に含まれる水分は0℃以下になると凍り始めます。ここで注意したいことは-1℃~-5℃までの最大氷結晶生成温度帯。水分がこの温度帯を通過するスピードによって、生成される氷の結晶の大きさが変わります。

急速冷凍の場合、そのスピードが非常に速いため氷の粒が小さく均一になり、解凍してもドリップはほぼでません。結果、風味や食感、栄養素までもが高いレベルで維持されることとなります。

さらに、特殊冷凍機「アートロックフリーザー」は冷気で取り囲むように凍らせるため、揚げたてのトンカツや熱々の煮魚、にぎり寿司までもを約30分で一気に-40℃まで凍らせます。

## 保存のための冷凍商品ではありません。

## 美味しく召し上がっていただくために、お早めどうぞ。

割烹美さわでは、急速冷凍後はそのまま-40℃(にぎり寿司は-60℃)で保管しますが、一般的な冷凍庫の温度は、だいたい-15℃~-18℃。同じ「冷凍」でも温度がかなり違いますので、ご家庭での長期保存は作りたての美味しさが損なわれてしまいます。商品到着後はお早めのお召し上がりをおすすめいたします。



写真は自然解凍したにぎり寿司を撮影。