

早炊き
加工米

冷凍・冷蔵寿司のご提案

—早炊き加工米をご使用いただく事で耐冷性に優れた寿司が提供できます—



冷凍寿司の場合

冷蔵(10℃以下)でのチルド解凍が可能です
冷蔵解凍する事でネタの鮮度が落ちません

冷蔵(チルド)寿司の場合

冷蔵(10℃以下)3日間の販売が可能です
賞味期限が長くなることで販路が広がります

炊飯の場合

※大型の炊飯ラインでも炊飯できます

釜へ材料投入



加工米：水
1：1

炊飯・蒸らし



炊飯+蒸らし
40分

寿司酢投入



寿司酢
加工米の0.24倍

蒸らし



蒸らし時間
3分

攪拌・冷却



炊飯量
加工米の約2倍

蒸し炊きの場合

※スチコン・殺菌庫等で蒸し炊きできます

バットへ材料投入



加工米：水：寿司酢
1：1：0.24

蒸炊きの場合
寿司酢は炊込み
みが出来ます

加熱(蒸し)



蒸し時間
30分

or



攪拌・冷却



炊飯量
加工米の約2倍

冷却した寿司飯



成型
急速凍結



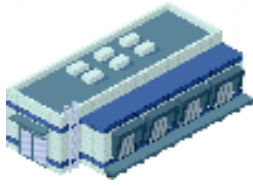
チルド解凍が可能
(ネタの鮮度維持)

成型
冷蔵保管



3日間冷蔵保管が可能
(賞味期限の延長)

チルド寿司のメリット



一括生産



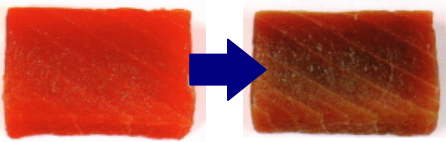
冷蔵配送



冷蔵販売

10℃72時間販売
低温販売での鮮度維持
店舗作業の軽減
ロス率の低減

冷蔵輸送(10℃)では
生ネタは鮮度が落ちる



10℃ 48時間

冷凍製造 → チルド配送
(配送中に解凍する)
ことで生ネタの鮮度向上

量販店など以外でのメリットもあります...

通販

米飯の老化が遅いので
遠方までの販売が可能

水産売場

低温での販売が可能
(0℃販売で鮮度維持)

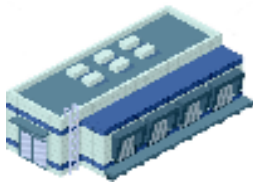
機内食

ケータラーでの低温保管
(0℃)でも老化しない

御節(おせち)

巻寿司・ちらし寿司など
が入った「御節」商品

冷凍寿司のメリット



冷凍生産



冷蔵配送



0℃販売

店舗で作った鮮度
が提供できます!

冷凍生産なので
ストックが出来ます

流通段階で解凍するので
鮮度維持が向上できます

鮮魚売場(0℃)で販売
鮮度の維持が出来ます

冷凍状態のまま輸送(配送)するには、輸送中の温度が-10℃以下を維持をする必要がある(酢飯は-10以下で老化します)ため、宅配便などでの配送はお勧め致しません