

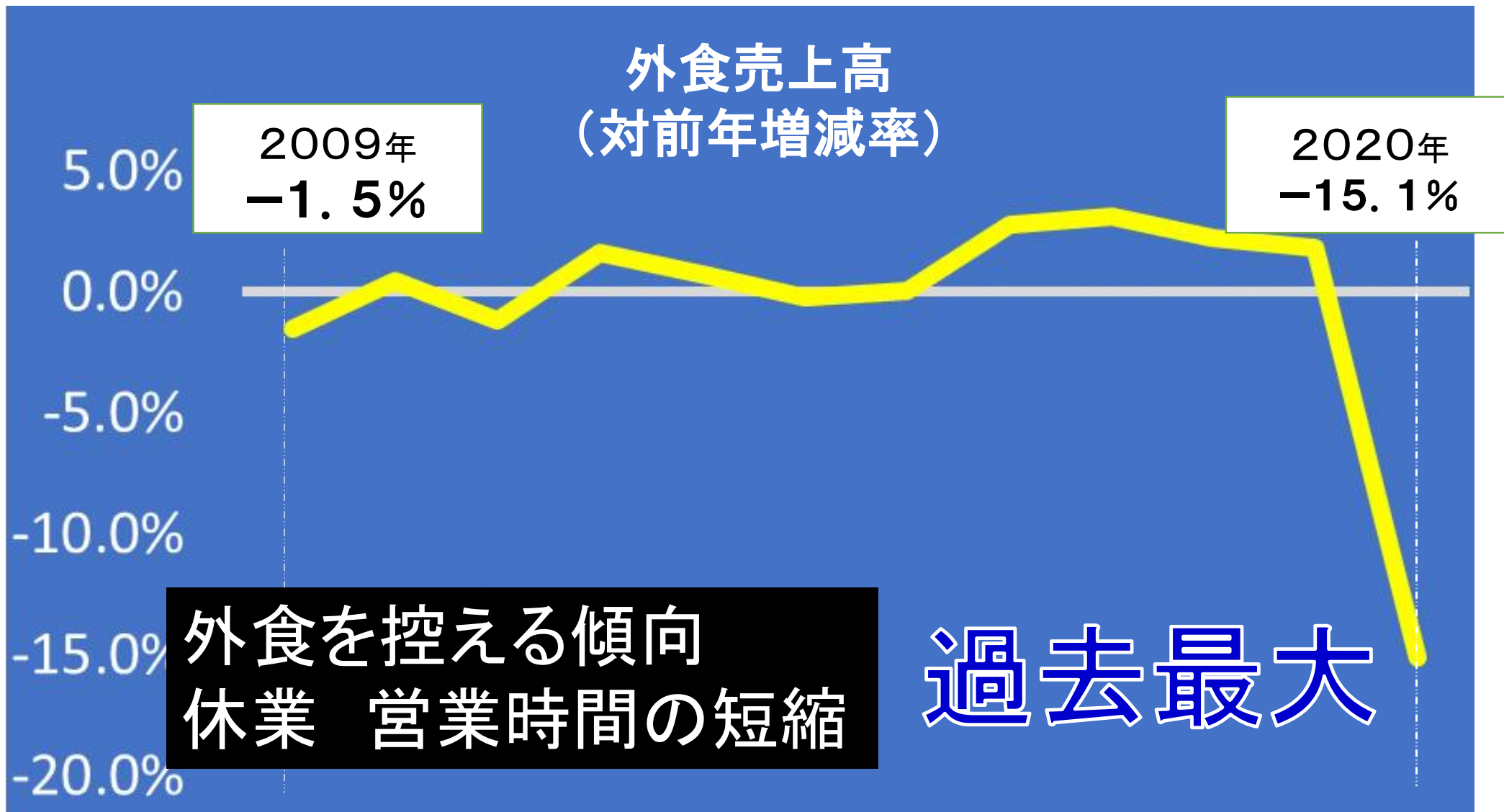
2021.1.28 京の食未来デザインミートアップ

WITHコロナ時代の 保存技術のシェアリング



角井食品株式会社
代表取締役 角井 美穂

1. 食品業界における新型コロナウイルスの影響



2. 消費者と食品業界の心の中・・・

在宅は食事の
用意が忙しい

コロナによる
外食控え

店内飲食の
売上げの減少

たまには上質な食事
を楽しみたい
(手間はかけたくない)

店内飲食以外の
売上げは
ほしいが
食中毒が怖い

ロス
を
減らしたい

健康志向

なるべく環境に
良いもの
を選びたい
(SDGs)

遠方の取引先へ
販売もして
売上を増やしたい

通信販売に
挑戦したい



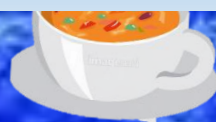
3. あたらしい保存技術、あります！



水圧



高压処理技術



水圧

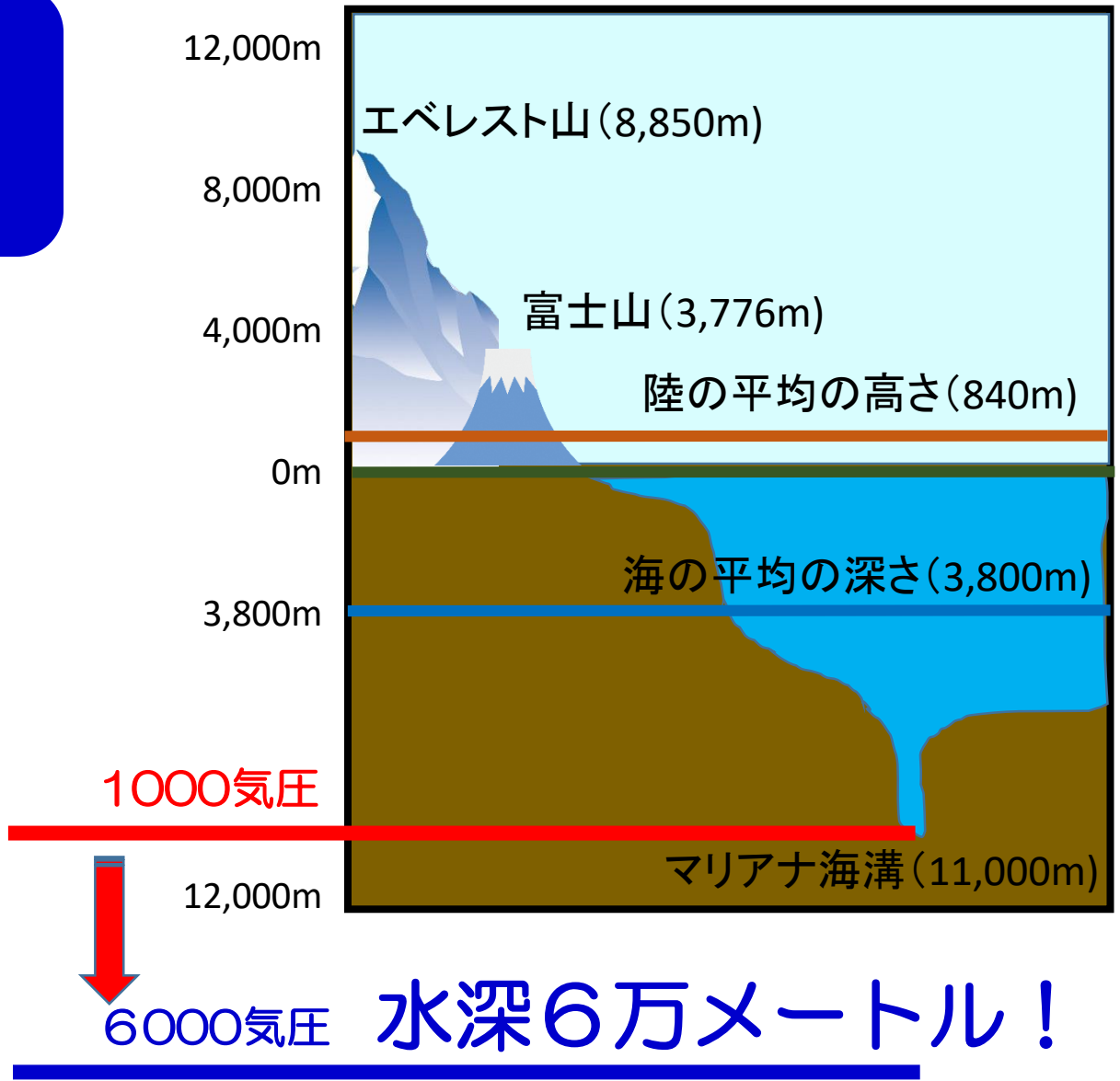


4. 高圧処理技術ってなに？

圧力なべのような低い圧力ではなく
水深6万mに食品を沈めて
細菌の元気をなくさせる技術



一般的な「圧力調理」の
圧力鍋は
2~2.5気圧



5. 高圧って、今までの加熱となにがちがうの？



高圧処理

- 熱を加えずに日持ちを伸ばす
- あたらしい技術
- ムラができない
- 食品の化学成分に変化がない

加熱処理



- 熱を利用して日持ちを伸ばす
- 昔からある技術
- ゆっくり伝わる
- 加熱により新しい化合物ができる

6. アメリカやヨーロッパはどんな感じ？



HPPジュース（高圧処理されたジュース）
欧米では売り場の半分程度がHPPジュース



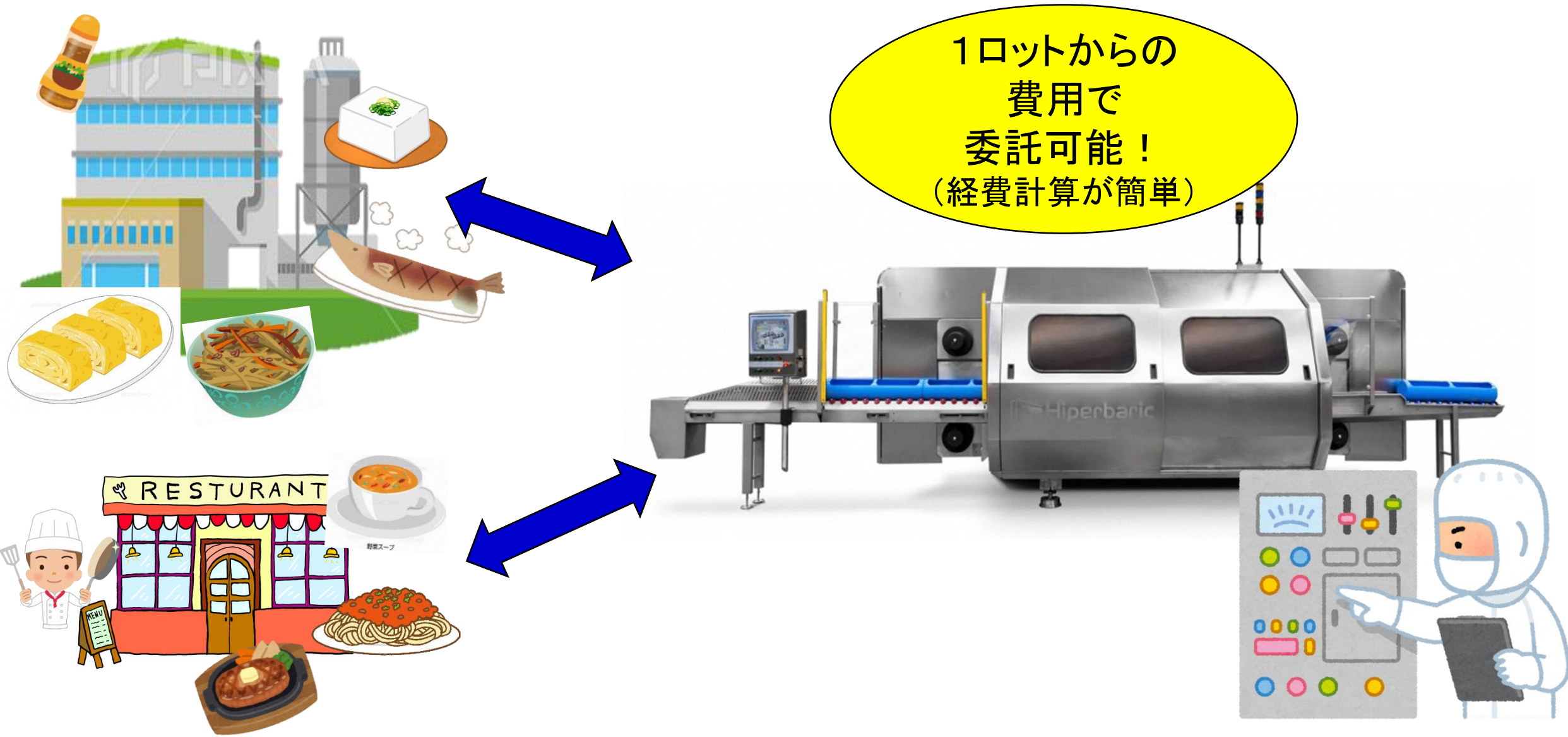
牡蠣や
ロブスターの
身はすす作業



生ハム・サラミな
どの加工肉に
添加物を入れずに
日持ちさせている



7. 高圧処理加工のシェアリング



1ロットからの
費用で
委託可能！
(経費計算が簡単)

Hiperbaric

RESTAURANT

野菜スープ

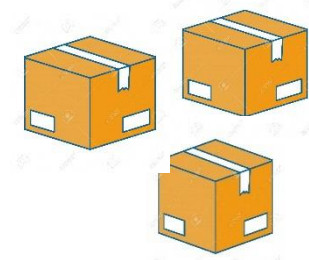
8. 包装機のシェアリング（今後の予定）



投資困難な
包装機を
中小事業者と
シェア！！



大きい
重い
価格が高い
メンテが大変



高圧やシェアリングについての
お問い合わせはこちらまで

かくいしょくひん

角井食品株式会社

代表取締役 角井美穂

✉ miho-kakui@kakui-food.com

当社ホームページからも
お問い合わせできます



