

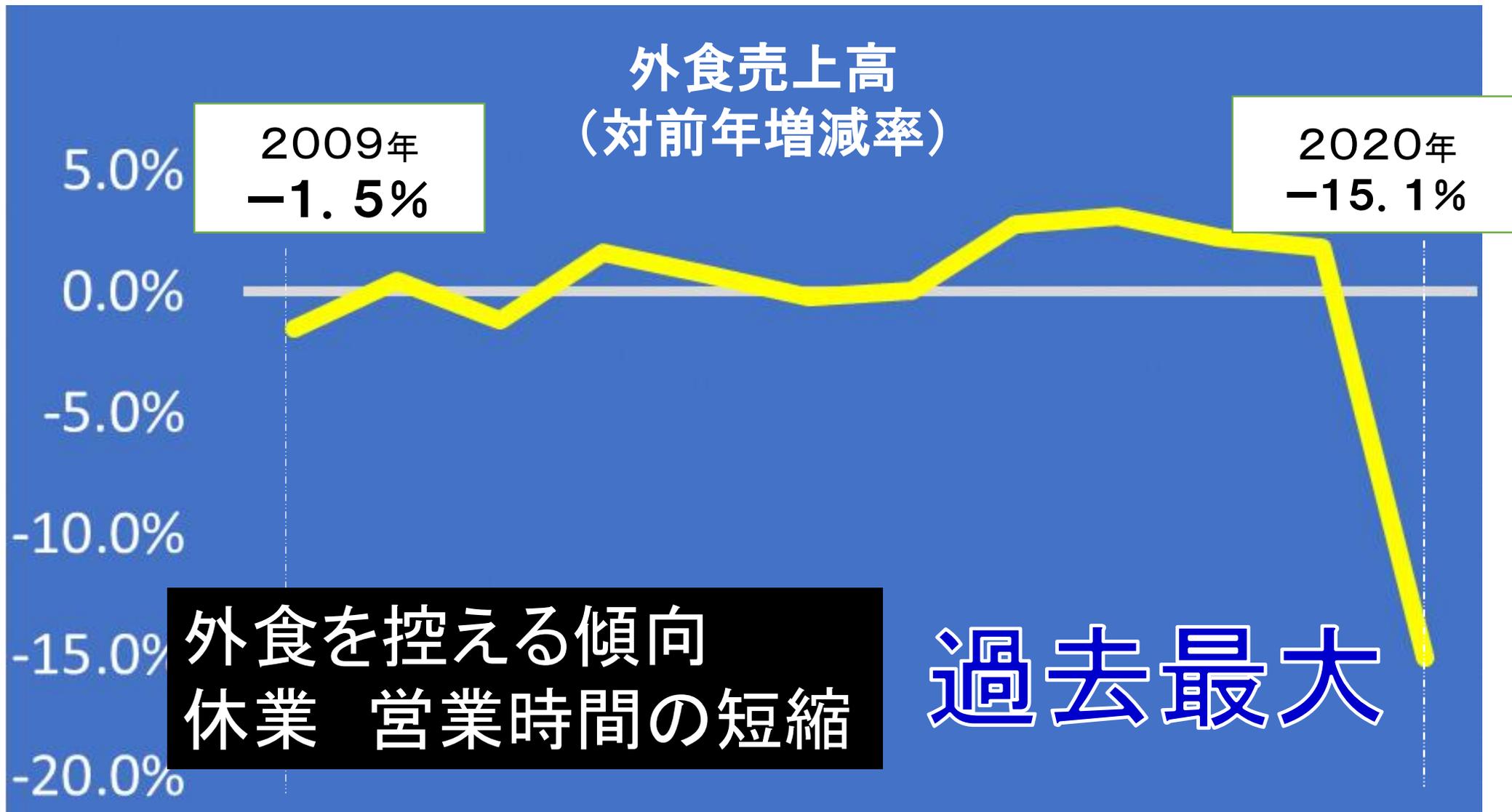
2021.1.28 京の食未来デザインミートアップ

# 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

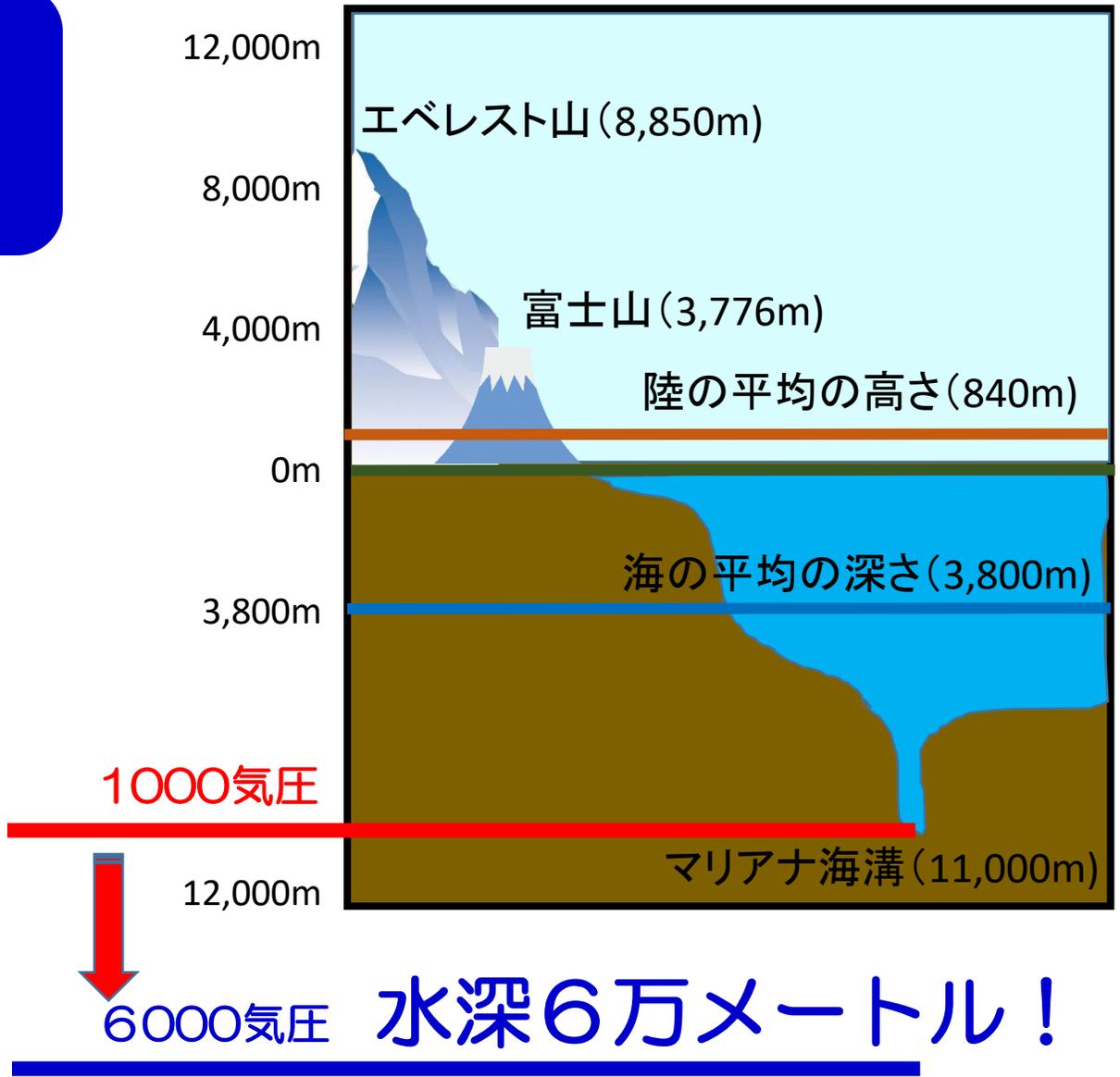


# 4. 高圧処理技術ってなに？

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



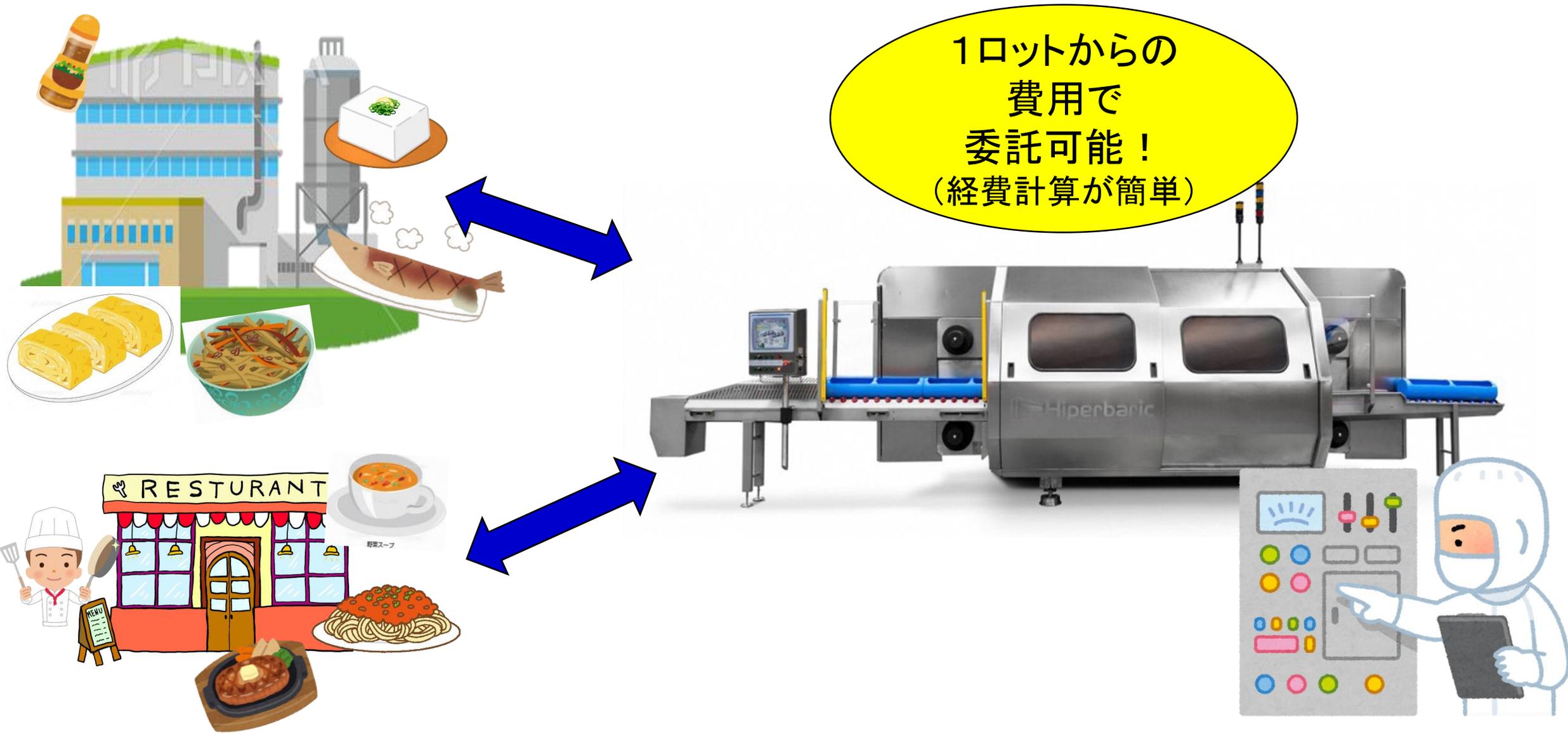
牡蠣や  
ロブスターの  
身はすす作業



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

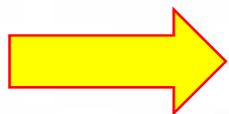


1ロットからの  
費用で  
委託可能！  
(経費計算が簡単)

Hiperbaric

野菜スープ

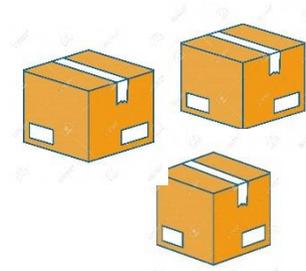
# 8. 包装機のシェアリング（今後の予定）



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](mailto: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



