





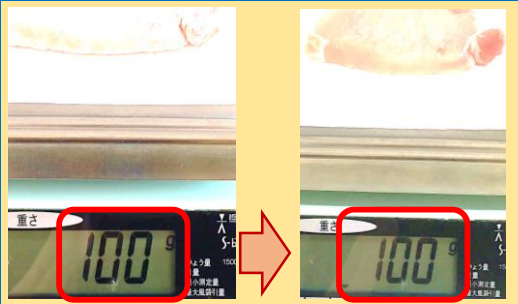


## 豚ロース肉100gカットの解凍比較 (常温放置の状態で8時間解凍)

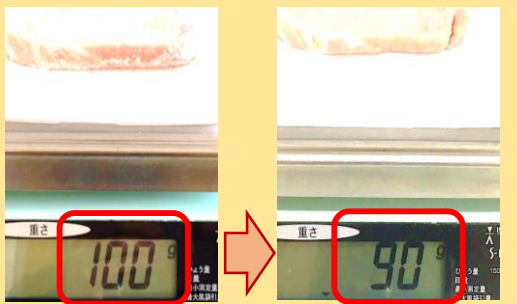
経過時間	3Dフリーザー凍結品 (アメリカ産チルドポーク)	「冷凍原料」使用品 (アメリカ産フローゼンポーク)
<b>解凍前</b> (室温24.3℃)		
<b>2時間後</b> (室温24.5℃)		
<b>8時間後</b> (室温25.3℃)		

### 解凍歩留り計測

(解凍前→8h後)



解凍前100g→8h後100g (歩留100%)

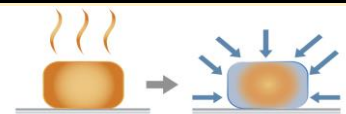


解凍前100g→8h後90g (歩留90%)

### 【検証結果】

3Dフリーザー凍結品は、「超高品質冷凍技術」で急速凍結しているため、凍結時に肉の細胞壁が破壊されずに急速凍結されているので常温放置で解凍した場合でも、**ドリップ** (肉の旨み成分) が全く流出していないことが確認できます。

このことで**肉本来の美味しさ、旨みの確保と解凍歩留りの向上**という品質の絶対的な優位性をもっています。



食材を全方位からの3D冷気で包み込み、均等な氷結晶を生成させることで超高品質冷凍が可能になります。

#### 氷結晶生成のプロセス

