ダイキン中低温ニュース

ご販売店様向け

2020年11月20日発行

Vol.33 ～冷凍⇔冷蔵兼用機のニーズ、ここにあり！～

弊社オンリーワン※商品である**冷凍⇔冷蔵兼用機『冷凍ZEAS（ワイドレンジタイプ）』**は、既にご紹介しておりますが、今回は**用途に注目！**
「え？！こんな使い方があるの？」と思われる用途にも**ハマる**んです！！

冷凍⇔冷蔵兼用機のニーズがあるご提案先を具体的に紹介します！

※国内主要冷凍機メーカーの５～20馬力のラインアップにおいて（2020年11月時点）

◆冷凍ZEAS（ワイドレンジタイプ）の提案先例

以下の具体例には冷凍・冷蔵兼用機のニーズが必ずあります！！積極的にご提案下さい！

業種	ご提案先	用途・内容
農業	飲料メーカー(果汁の保管)	・果汁の種類によって保管温度が異なる場合でも、ワイドレンジタイプ１台で運用が可能 ・また、果汁を冷凍状態で輸入し(濃縮還元)、その後冷蔵保管にて解凍を行うこともある
	農家(予冷庫)	殺虫目的で収穫後－20℃以下で冷凍したのち、－5～＋0℃で冷蔵保管するニーズあり (ブルーベリー、栗など)
	6次産業	**旬の間は出荷用として冷蔵保管し、シーズン後には残ったB級品を加工用として冷凍保管** (イチゴやゆずなど)
水産	漁協、魚市場	・季節ごとに保管物が異なる場合にオススメ (例)夏：収穫したコンブを冷蔵保管、冬：漁のエサを冷凍保管 **・将来的に冷凍・冷蔵切替の可能性がある場合にも、ワイドレンジタイプを導入することでリスクヘッジにつながる**
	水産加工場	**季節ごとに保管物が異なる場合にオススメ**　（例）夏：原料を冷凍保管、冬：加工品を冷蔵保管
食品	酒蔵、精肉店	機器選定の難しい－7～－5℃域で保管する品目にも柔軟な温度設定が可能(日本酒、精肉など)
	玄そば保管庫	玄そばを収穫後に－20℃で冷凍し「寒ざらし」を再現、その後＋5℃で冷蔵保管
	季節ごとの需要変動の激しい商品を扱う食品工場	夏場は商品を冷蔵保管し、繁忙期(クリスマスやお正月など)に向けて大量生産した商品を冷凍保管する （例）・ケーキ工場→夏：ゼリーや生ケーキを冷蔵保管、冬：繁忙期に向けてスポンジケーキを冷凍保管 ・総菜工場 →夏：一般総菜を冷蔵保管、　冬：おせち用の黒豆などを冷凍保管
流通・倉庫	物流倉庫	荷主や入庫品が変わる際にも、冷凍・冷蔵の切替えができ、幅広い荷物にフレキシブルな運用が可能
	冷凍倉庫の前室	**前室にワイドレンジタイプを導入することで、入庫量が急激に増加した際にも、普段冷蔵の前室を冷凍へ切替えることで、冷凍倉庫の拡張が可能**
	海上コンテナ倉庫	・冷凍・冷蔵切替可能なため、荷主や入庫品が変わるレンタル用の海上コンテナ冷凍倉庫に最適 **・また設置が容易で冷凍・冷蔵庫の増設にもオススメ**
その他	環境試験室	冷蔵～冷凍域までの幅広い温度が必要な試験室でも、ワイドレンジタイプなら1台でカバーが可能

◆具体的な納入事例のご紹介

●株式会社日晃様「玄そば保管庫」
(栃木県鹿沼市)

〈動機〉
「寒ざらしそば」を冷凍機で再現したいというニーズあり

〈用途〉
玄そばを収穫後、
約－２０℃で２週間冷凍後、
約１５℃で長期間冷蔵保存する

都道府県別そば収穫量（令和元年）

順位	都道府県名	収穫量(t)
1位	北海道	19,700
2位	長野県	3,350
3位	山形県	2,580
4位	栃木県	2,340
5位	秋田県	2,070

参考：農林水産省データより引用の上作成

本事例は栃木県でしたが、
他のそば名産地でも是非積極的にご提案ください！！

次ページで納入事例集Vol.115(株式会社日晃様)について詳細にご紹介します！

【発行】ダイキン工業株式会社 低温事業本部 営業部 冷設システムグループ

DAIKIN

冷凍ＺＥＡＳ(ワイドレンジタイプ)納入事例

冷凍⇔冷蔵を切替できるシステムで伝統的な「寒ざらしそば」を再現！

農業保管庫

株式会社日晃 様(栃木県 鹿沼市)

株式会社日晃様は関東屈指のそばの名産地である鹿沼市でそばの栽培から収穫、そば粉への加工、自社でそば店も営むことで、**「６次産業化」**を実現されています。

現在は、伝統的な自然寒ざらしそばを冷凍機で再現した自社ブランド『碧い瞳』の商品化を目指しています。

寒ざらしそばとは、本来秋に収穫されたそばの実を、殻がついた玄そばのまま、大寒の時期の清流に５日間浸し寒風で４日間かけて乾燥させることで食味が増す一方、水に浸すため持ちが悪くなる課題がありました。そこで**水を使わずに約－２０℃で２週間冷凍後、約１５℃で長期間冷蔵保存することで寒ざらしそばを再現する目的**で冷凍ZEAS（ワイドレンジタイプ）を採用頂きました。

↑玄そばを約3,000俵保管可能。玄そばは100％鹿沼産。

ユーザー様の声

●１０年越しの念願「寒ざらしそば」を再現！

- **自然寒ざらしそばと遜色ない氷点熟成そばを冷凍機で再現することは現会長の代からの夢でした。**
- しかし、冷凍・冷蔵切替可能な設備がない中、ホシザキさんから本機が発売される話を聞き、すぐに採用しました。
- **リモコン1つで、簡単に冷凍⇔冷蔵を切り替えできる点に満足しています。**

(株)日晃　奈良部代表取締役様

↑存在感のあるプレハブ庫

↑室外機は軒下設置

↑自社ブランドの氷点熟成そば『碧い瞳』
キャッチフレーズは『**味よし、色よし、香りよし**』

ご提案ポイント

- **「１台で冷凍⇔冷蔵を切り替えたい」ニーズ**に応える**オンリーワン商品**のため、すぐに提案しました。

ホシザキ北関東㈱宇都宮第一営業所　真家 祐貴様

■冷凍・冷蔵それぞれの用途

秋季：冷凍(－20℃)　玄そばの寒ざらしを再現(約2週間)
その他季：冷蔵(+15℃)　玄そばやお米を長期保管

システム概要

◆採用機種　：ダイキン冷凍ＺＥＡＳ（ワイドレンジタイプ）LSVTP5CA ×２セット
◆納入年月　：２０２０年 ５月（約 １２坪）
◆販売施工　：ホシザキ北関東株式会社　様

ここがポイント！ リモコン１つで冷凍から冷蔵まで幅広い温度帯をカバー！

●冷凍ＺＥＡＳ(ワイドレンジタイプ)なら、１台で
幅広い温度域(－３５℃～＋２０℃)に対応可能！

●冷凍⇔冷蔵の温度設定切替はリモコン操作だけで行うことができ、**ユーザー様でも簡単に設定可能！**

ダイキン工業
冷凍ＺＥＡＳ LSVTP
ワイドレンジタイプ
（５～２０馬力）

※小型(2~３馬力)は受注工事品になります。

【発行】ダイキン工業株式会社 低温事業本部 営業部 冷設システムグループ