

家庭でお店の自慢の味を再現！

冷凍商品 麺類編



HPS-300B-HP



HBC-6B3



【真空パックのメリット】

- ◆乾燥を防いで品質を保つ！
- ◆だしの風味を逃さない！

【急速凍結のメリット】

- ◆長期保存が可能！
- ◆作りたての美味しさキープ！



〔冷凍してもしっかりコシが残る〕



〔チャーシューやスープも〕

◆ラーメン〔生麺〕

例) 真空パック (真空50%) 後 急速凍結



〔こだわりの味をそのまま〕



〔凍結時間目安 45分(6段・30玉)〕

◆そば〔生麺〕

例) ザルに入れ急速凍結後、真空パック (真空40%)



〔専用容器で型取り〕



〔凍結目安時間 56分(6段・30玉)〕

※通常茹で時間よりも短縮

◆うどん〔茹で麺〕

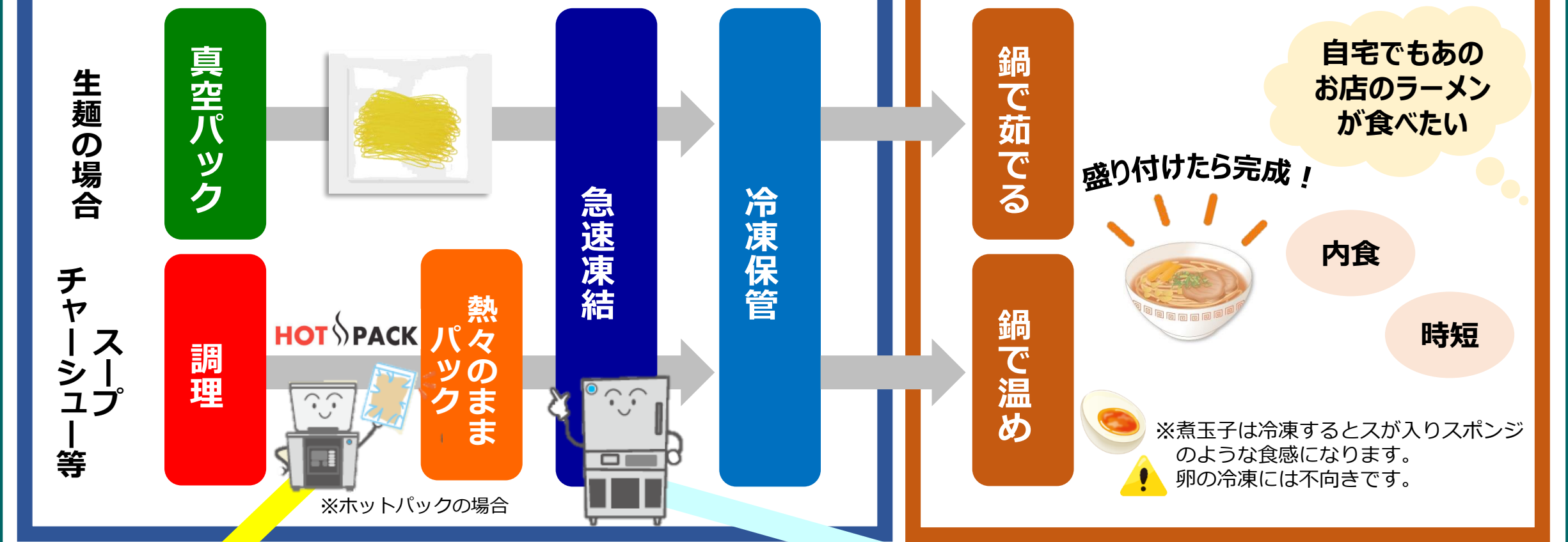
例) 茹でた直後冷水冷却、容器に入れ急速凍結

今後も注目高まる冷凍商品

(ラーメン店の場合)

お店で

家庭で



POINT

★通常の真空包装機は10℃以下の食品をパック
 ラーメンスープは冷めると脂が凝固し
 パックする際に味のバラつきが出てしまう…
 ホットパックなら熱い状態でもパックが可能！
 (脱気包装)

POINT

★最大-40℃の冷気で一気に凍結！
 真空パックはもちろん、包装していない食材でもOK！
 (乾燥しやすい食材は注意が必要です)
 急速冷却で細菌のつけ入るスキを与えず
 安心安全調理

時代に合わせた新しい販売スタイル

24時間365日いつでもお店の商品が売れる

マルチストック式冷凍自動販売機

「非接触」販売
 に対応

無人化・省人化による
 コスト削減

営業時間外の
 売上拡大



FIV-JIA21シリーズ

※販売物や機器設置条件によって営業許可の取得が必要な場合がございます。
 詳しくはホシザキ営業スタッフまでお尋ねください。

ホシザキテストキッチンにて
 急速冷凍機・真空包装機での
 実験が可能です！

商品化に向けてご興味ございましたら
 お気軽にお問い合わせください。

