

当店では急速冷凍機『凍眠』を導入しています



☆ 圧倒的な凍結スピード

圧倒的な凍結スピードにより氷結晶の膨張を最大限抑えることが可能。細胞をほとんど破壊せず、品質を保てます。

☆ 長期保存が可能

凍眠クオリティの冷凍食品は
長期保存も可能です。

☆ ドリップ量10分の1！

ドリップによる品質劣化はもはや過去のことかもしれません、『凍眠』なら
ドリップ量を10分の1に抑え、
旨味や栄養をキープします。

※



のシールが貼ってある商品は
『凍眠』にて急速冷凍してあります。

※

『凍眠』で凍結した商品は通常の冷凍よりも白く見える場合がありますが、
解凍すれば鮮度がいい色に戻ります。