

鮮度・おいしさ・素材を活かす!!

DENBA

for Pro-use

飲食店等
プロ用事例集



[DENBA for Pro-use]

オンリーワン DENBA+ テクノロジー

(株) 高陽社 お客様相談室

☎ 042-313-3021

10:00~17:00 (土日祝日除く)

※商品のご購入に関しては、本誌の配布者まで
お尋ねください。

商品のお求め・お問い合わせは

本誌掲載記事、写真、イラスト等を他媒体に無断複写（コピー）、複製・転載することを禁じます。掲載内容は、すべて取材時のものです。新型コロナウイルス感染拡大の影響による緊急事態宣言等の発令状況に伴い、掲載店舗の営業時間、定休日、酒類の提供等、取材時と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



生鮮食品を運びながら鮮度保持!
DENBA X 物流
 DENBAのコールドチェーン技術革新が優れた実績をあげた実績として日本ロジスティクス大賞 技術革新奨励賞を受賞しました!

受賞テーマ
 温度管理から`鮮度管理`へ
 鮮度保持テクノロジーがもたらす
 「次世代コールドチェーン」構築へ向けて



**2024年問題で改革待ったなし。
 DENBA 技術が物流の救世主に!?**



「2024年問題」という言葉をご存じですか。2024年4月より、物流・運送業界において、トラックドライバーの働き方改革として時間外労働の上限時間が設定されます。それにより、長距離で物が運べない、指定の日までに物が届かない、業界全体としての売上減少、ドライバーの収入減少などの問題が起こるとされています。

特に、生鮮食品の輸送においては、いかに短時間で遠方に届けるかが課題のため、2024年問題の影響を大きく受けることが想定されます。加えて、近年の災害の頻発や天候不良などにより、生鮮食品の輸送にはたくさんの方のリスクがあります。輸送時に品質劣化があれば、消費者や生産者へのダメージはもちろん、社会全体としても食品ロスが発生させ、大きな損失を生み出します。

その分野への大きな挑戦をしているのが、DENBA社です。食品鮮度保持技術を活かし、従来の温度管理に加えて鮮度管理のテクノロジーを、物流・運送業界のあらゆる場面で導入するため、現在業務提携や実装が着々と進められています!



運送前後の生鮮食品も DENBA 空間で保管。
 それがコールドチェーン全体としての鮮度保持です

DENBA+ 3.0

大型の冷蔵庫、冷蔵冷凍設備に

DENBA+ 2.0

大型の冷蔵庫、冷蔵冷凍設備に

DENBA+ Fresh Pro

大型の冷蔵庫、冷蔵冷凍設備に

DENBA+ Fresh

小型の冷蔵庫に

すべて既存設備に後付けが可能!

事業や業務を継続しながら設置ができる。冷蔵・冷凍・解凍それぞれの分野で、DENBA の効果を実感いただけます!

商品特集

DENBAテクノロジーが「いのち」に働きかける！

「いのち」とは、すなわち水のこと

DENBAの「水分子微細振動」は、水分を含んでいる物や空間に対して作用し、鮮度保持をしてくれます。

冷蔵庫に取り付ければ食品、通常の空間に置けば空間にいる人間や動物など。すべての「いのち」が微弱な電場の影響を受けて、鮮度保持に繋がるさまざまなメリットを享受できるのです。

DENBA使用後



DENBA使用前



鉢植えのアジサイ

植物が元気に生育!

30日経過

DENBA有り	DENBA無し

バラの切り花

2週間経過

DENBA有り	DENBA無し

水耕栽培のブロッコリースプラウト

2週間経過

DENBA有り	DENBA無し

4ヶ月経過

DENBA有り	DENBA無し

生鮮食品が鮮度保持!

2週間経過

DENBA有り	DENBA無し

そして...人にも働く!

DENBA^H Health



DENBA⁺ Fresh



「流水不腐」を科学する

りゆうすいくさらず

DENBAテクノロジーは
水と細胞の基本的な原理を
理解するところから始まった

水というのは不思議なものです。流れのない沼は淀みやすく、流れている水はきれいな状態を保っています。

沼の淀みは、プランクトンや雑菌が繁殖しやすくなります。反対に水が動いている(DENBAでは分子レベルで微細振動が起きている)環境下では、雑菌が繁殖しにくいという特長があります。

DENBAの鮮度保持はその原理を利用しています。

さらに、食品の鮮度保持においては食品の細胞をできる限り壊さない(そのままに保つ)ことが大事です。細胞が最も壊れやすいのは、水が氷になるときに、氷が水になるとき。これは同じ量の水と氷では、氷の方が、10%も体積が大きくなるためです。

DENBA空間においても、氷の体積を水と同等に(小さく)することはできません。しかし、水が凍っていくときの「凍り方」に最大の特長があります。全体が均一に、またマイナス4℃を切ったところから一気に凍るために、細胞膜の破壊が起こりにくいと考えられています。



冷解凍を繰り返して細胞が破壊されると出てしまう血液が混じった液体(ドリップ)。DENBAで冷解凍すると、このドリップの量を減らしてくれます。

同じ自然界の水でも、
状態が違うのはなぜ?



流れる川の水



淀んだ沼の水

水と氷の
不思議な現象
ご存じですか?



氷点下でも凍らない? 「過冷却」現象

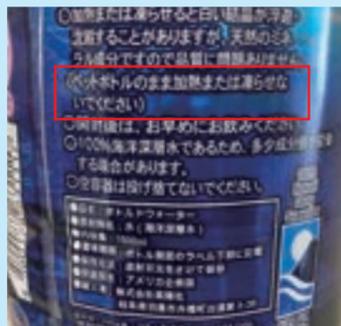


通常、水は0℃を下回ったら凍り始めます。しかし温度が均一に低下していくなどある条件が整うと、マイナス4℃まで凍りにくい(液体のままである)という現象が起きます。自然界では「過冷却」と呼ばれる現象ですが、これに近いことがDENBA空間でも起きていると考えられています。

氷点下に達した水に刺激を与えると、一気に凍る!



氷は水より体積が大きい



ペットボトルの注意書きの例。凍らせると中味が膨張し、容器が変形や破損をする原因に。

牛肉の冷蔵保存比較
一般細菌の時間的推移
(1gあたりの菌の数)

3日目には細菌が減少!
7日が経過しても
細菌の発生が大幅削減!

→鮮度保持効果



細菌の発生を大幅削減!

(一般財団法人日本食品分析センター)

食品から人まで

あらゆる水の分子に働く力



漁船が魚の鮮度を保ったまま運搬するために開発されたDENBA

食品のなかでも、鮮度が大事な「魚」。特に日本人は生で魚を食べることを好みます。昔から近海で獲ってきた魚をすぐに陸に持ち帰って食べていたのでしょうか。

しかし現代では世界各地の海で獲れる魚がスーパーに並びます。遠洋で漁獲された魚は、血抜きなどの処置がされた後、漁船の冷凍庫で急速冷凍。数ヶ月間の航海ののち、各地の魚市場に水揚げされます。これらの魚の鮮度保持のため、漁船においては電気を使った冷凍の仕組みなども開発されました。

ところがそうした仕組みは、電力を多く使う、接地面しか電気の力が作用しない、など課題もありました。DENBAはその点を改善すべく、消費電力の少ない微弱電流で、空間に作用することを目的に開発されたのです。



魚によっては、漁獲からスーパーに並び、一般消費者の口に入るまでの間に、幾度も冷凍と解凍を繰り返されていると言います。

もしその工程のすべてに DENBA が関わっていたら、どれだけ細胞膜の破壊が抑えられるでしょう。そのようなコールドチェーンの実現に向けて、DENBA 社は政府や世界的なコンテナ企業との連携などを通して、さまざまなプロジェクトを進めています。

食品の鮮度保持技術を人の健康美容サポートに

DENBA は先に食品の鮮度保持機器 (DENBA+フレッシュ) が開発されました。そこから、揚げ物にするため油槽に入れた食材に対しても効果があることがわかり、DENBA^F フライヤーが、そして人間の体の水分子にも働くDENBA^H ヘルスが開発されました。

私たちの体の約3分の2は水分でできています。しかもその水を含む細胞は、すべて生きた細胞です。36.5度の体温で守られ、活発に動いているし、修復もできる。もちろん凍らされることはありません。

食品の細胞の水分子に働くなら、元気に活動している体の水に働くことはある意味当然のことなのです。DENBAの力は、これからも私たちの生き方のあらゆる面に浸透し、良い影響を与えてくれるでしょう。



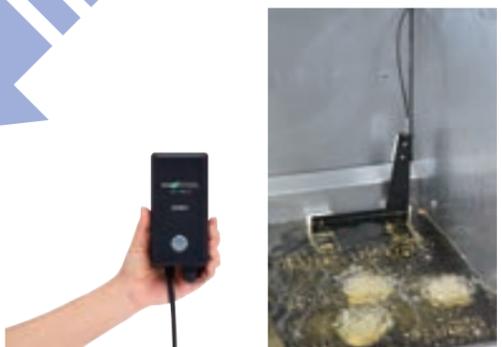
DENBA⁺
Fresh Pro



DENBA⁺
Fresh



DENBA^H
Health



DENBA^F
FRYER

DENBAは特許取得テクノロジー！この技術を元に、すべてのDENBAシリーズの機器が開発されています。



味笑店主の伊藤修さん。DENBA⁺ヘルスも使っている。「ヘルスも仲間の整骨院グループに教えたいです」。



本物の生の蟹の身が詰まった「本気の蟹クリームコロッケ」。常識を覆す味と香りに思わず笑みがこぼれる。



カウンター下の冷蔵庫にDENBA⁺フレッシュを設置。鮮魚や肉を中心に鮮度保持している。



「何を食べてもおいしい。お腹も心も満足してほっとします」と常連さんにも大好評。

DENBA⁺
Fresh



一品料理から40人以上が入れる広間での慶事法事まで、幅広く対応する。ランチ営業もあり。つくばエクスプレス柏の葉キャンパス駅から車でアクセス。

和食居酒屋 味笑

〒277-0812 千葉県柏市花野井768
☎04-7157-0988
<https://ajishou.com/>



通常3日の養殖の鯛が9日もった。
仕入れに行く回数も減った。

店の主の伊藤修さんは19歳から和食一筋。とある有名な飲食店グループから独立し、この店を構えた。同業者や経営者仲間との繋がりを大切にしており、DENBAとの出会いもそんな知人を通してのことだったという。「仲間内の飲食店のなかで、私がまず興味をもちました。DENBA+フレッシュの鮮度保持力は、真面目に料理をしている人なら必ずわかります。これはおかしいぞ、と思うほどでした」。特に、仕入れ時の品質の差が少ない養殖魚で、安定した鮮度保持の結果が見られるのだという。例えば通常3日しかもたない養殖の鯛は9日、鰯は6日もつた。肉も違いは歴然で、ドロップや変色が少なく、ロスを出すこともなくなった。そのため、市場に仕入れに行く

回数も減り、仲卸業者から、「最近来ないね」と心配されるほどだという。

「特に値段の高い魚や肉を扱う同業者におすすめたかったですね。でも、もし全仕入れに行く飲食店が減って大変なことになりますので(笑)、私からは信頼できる仲間だけに教えていますよ」。自分で試して得た結果と、飲食のプロとしての費用対効果を念頭に、絶対の確信をもって情報を伝えている伊藤さん。DENBA+フレッシュは、本業で使用する食材の価値を高めてくれることはもちろん、サイドビジネスとしてもプラスの効果があると、力を込めて話してくれた。



味笑の看板メニュー「季節の薫たたき」。この日はDENBA+フレッシュを使って保管した、仕入れから4日目の鯛を焼いてくださった。臭みは一切なく、脂のりが抜群で、味にまろみがある。



味に自信あり! の和食居酒屋が
信頼する経営者仲間だけに
伝えているDENBA



貴重な年代物国産ウイスキー。通には堪らない。

千葉県柏市、開発の進む駅周辺から少々離れた静かな住宅街に、素材の質と料理の腕で本気の勝負をする隠れた名店を見つけた。「食べればわかるおいしさ」を求めて遠方からもあえて訪ねてくるお客様をもてなす「和食居酒屋 味笑」である。

肉 は黒毛和牛やイベリコ豚、魚は地元の市場で仕入れた旬の一品を中心に、アンコウ鍋やフグ料理などのコースも対応する。入手困難な年代物のプレミアム国産ウイスキーを取り揃えているのもうれしいところ。接待から宴会にまで、申し分ない場所だ。



熟成肉専門店の店主が太鼓判。 DENBAによる「超熟成」効果!



京都祇園で板前修業をしたのち、熟成肉専門店をオープンした光武正悟さん。



専門の熟成庫。大きな塊の状態に熟成させてから表面を削ぎ落とし、旨味の詰まった中心部だけをいただく。

「キタ」と呼ばれる高級歓楽街、大阪・北新地の入り口にあるのが、本日紹介する「ステーキハウス 北新地」。熟成肉を専門に扱うステーキ店である。エイジングビーフとも呼ばれる熟成肉は、7、8年ほど前にブームを巻き起こしたが、肉の加工に手間や技術を要することもあり、近年では多くの店が撤退。そんななか、舌の肥えた客の集まる北新地で、着実に「本物」の味を提供し続けてきた。

同店の熟成肉は、鹿児島県産の黒毛和牛を約50日間、温度・湿度・風が徹底的に管理された熟成庫に入れて作り上げたもの。50日もの間に、肉の水分が適度に抜ける

とともに、筋組織がほぐされ、タンパク質やミネラルが凝縮する。そして微生物が生み出す酵素の力によって、旨味成分が増すのである。この手にかかるドライエイジングの工程を経た肉を、炭火の遠赤外線効果で焼き上げる。独特の熟成香をまとい、油も適度に落ちたステーキは、ほおばると旨味が口の中いっぱい広がる。17種類もの部位を食べ比べられるのも同店の魅力である。

そのような熟成肉を知り抜くプロが、肉や魚の熟成

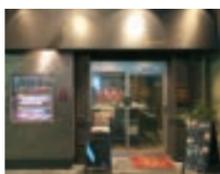
DENBAによって、肉の熟成の 最高到達点を長く保てる



焼いている様子はカウンター席から見る事ができる。

「当店には、専用の熟成設備で50日かけて最高の状態にまで熟成し、仕上がったお肉が届きます。その肉を店のDENBAで「超熟成」していると思っています。熟成の最高到達点の状態を、長く保てるイメージですね」と笑顔。

あふれんばかりの旨味は、ぜひ実際に召し上がっていただいで感じてほしい、と自信を込める光武さん。コロナ禍も落ち着き、北新地にも活気が戻ったいま、何かおもしろいことを仕掛けようと、DENBAとともに夢を膨らませている。



17種類もの熟成肉の部位をステーキで味わえる。コースや宴会はもちろん、北新地では貴重なランチも格安で提供中。1階にはカウンター席、2階と3階にはテーブル席があり、貸し切り利用も可能。

ステーキハウス 北新地

〒530-0002 大阪市北区曽根崎新地
1丁目5-14 北新地ニコビル1F
☎06-6343-2995
<https://pound.lillysolutions.com/>



「ドライエイジングは専門店でも楽しみつつ、家庭でもお肉を長くおいしくいただくために、DENBA+ フレッシュを活用してみてください」と光武さん。



塊肉から切り出して焼く本格的なステーキはポンド(重量)単位で少量からでも楽しめる。ハンバーグも美味。





DENBAの放電板の上で保管した赤身肉を専用の溶岩グリルで焼き、旨味をたっぷり閉じこめる。



アカウシのステーキにマッシュポテトを添えて。赤ワインと絶妙にマッチする。



野菜類は、野菜ソムリエのいる専門店から仕入れるほどのこだわり。



アカウシを使ったカレーやボロネーゼパスタも開発した。カレーやパスタソースもDENBA空間で寝かせることでおいしくなるという。

DENBA+
Fresh



新大阪から一駅、東淀川駅または東三国駅から徒歩圏。極上の和牛赤身肉を、ステーキを始めさまざまなメニューでいただける。大切な人とゆったり楽しんで。営業時間は17~23時。日曜定休。

赤身肉ステーキダイナー・アカウシ

〒532-0002 大阪市淀川区東三国1丁目1-18
高島マンション 1F
☎06-6151-2958
<https://steak-akaushi.com/>

肉を長く寝かせられ、旨味がアップ。 冷蔵庫に後付けできるのも魅力。

なったという。まずはマッシュポテト。まとめて手作りするため、3日で使い切る必要があり、かつてはロスを出すこともあった。しかしDENBAが入ってからは、1週間日持ちするように。「食品の水分にDENBAが働きかけているのがわかりますね。水分の多い野菜類も味がぎゅっと濃くなりました」。

主 役であるアカウシの肉への熟成効果も感じている。これまでも肉は冷蔵庫で少し寝かしてから提供してきたが、DENBAがあることで、寝かせる期間を長くとれるようになった。その分肉の旨味がアップし、貴重なアカウシをさらにおいしく提供できるといふ。



「元々、私が所属している飲食店のコミュニティで、電気の振動で鮮度保持ができる、ある業務用冷蔵庫が話題になりました。でもその商品は、冷蔵庫本体の入れ替えが必要なうえ、価格も極めて高額。小規模で、オープンしたての私の店では導入はできないと諦めていました。しかしDENBA+フレッシュは既存の冷蔵庫に後付けができるのが魅力でした。費用もリーズナブルだと思えます」と語る末次さん。地元で愛されるお店を目指し、アカウシとDENBAを掛け合わせた究極の味を創り上げる。



お洒落で居心地のよい店内では、カウンターとテーブル席が選べる。夫婦の結婚記念日など、ちょっと特別な日の食事に最適だ。



市場に0.1%しか出ない 幻の和牛の旨味を、 DENBAでじっくりと凝縮!

新 大阪駅から一駅の東三国。小さな飲食店が並ぶ通りの一番端にあるのが「赤身肉ステーキダイナー・アカウシ」である。高知県で育てられる茶色い毛並みのアカウシは、和牛全体の約0.1%しか出回らない大変希少な品種。赤身肉が特徴で、霜降りではないにもかかわらず、ジューシーな味わいと食べごたえが堪らない。そのアカウシのおいしさに衝撃を受け、大阪唯一の専門店を2年前にオープンさせたのが店主の末次祐樹さん。高知県の卸業者から直接肉を仕入れて作るのには、コンテストで金賞に輝いたこともある「土佐あかうしの溶岩焼きステーキ」を始め、それぞれの部位の特長を活かしたメニューの数々だ。

そ の末次さん、昨年10月にDENBA+フレッシュと出会った。1週間という約束でレンタルしたが、効果を実感すると、もう手放せなく



DENBA^Fフライヤーがあることで、手作りポテトチップスはふにゃつとならずカリカリ感が持続するという。



奥様の由紀子さんの大好きな、超☆海洋深層水 100% マハ口も取り扱い中!



和水平内にりんご店(本店)とみかん店の2店舗を構える。ここにしかない物があると、食材にこだわりたい高齢の方、子育て世代の信頼を勝ち得ている。営業時間は9~20時。



新鮮でおいしい魚をお客様に届けるため、従業員が毎日丁寧に魚の下処理をする。パッケージを斜めにしても全くドリップがないのが、菊屋のマグロのサク。



なごみマルシェ菊屋

〒865-0136
熊本県玉名郡和水町江田4172-1
☎0968-86-2176
<https://www.instagram.com/yukinko.87>

青魚は2週間品質がほとんど変わらず 白身魚は熟成して甘くおいしくなった

ならば、と次はDENBA^Fフレッシュを鮮魚の冷蔵庫に入れてみたという。元来が実験好きの東さん、日付ラベルを貼り、どのくらい魚がもつのか試した。その結果、通常の冷蔵では3~4日しかもたなかった青魚、鰹が実験では2週間経っても入荷時の品質がほとんど変わらず、白身魚は熟成して甘くおいしくなり、感動したというのである。しかも魚の生臭さも消えた。DENBA^F空間を拡大するため、作業場の冷蔵庫をフレッシュプロに切り替えると、さらに効果が増したのを感じた。「フレッシュプロを入れたら、マグロ解凍時のドリップが止まりました。刺身の下に敷く大根にも魚の血がつかない。これはお客様にも喜ばれました」と笑顔。



作業場をフレッシュプロに切り替え、通常のフレッシュは売り場ショーケースへ。陳列中も鮮度保持!

「先日フレッシュプロを増設したばかり。精肉や野菜などを含めた全分野でDENBA^Fを活用するのだという。「店舗でも家庭でもフードロス削減に繋がるDENBA^Fを同業者にも広げて、もっと世の中のお役に立ちたい」と前向きに語る東さん。そんな達人にとって、DENBA^Fはこれからも心強い相棒であり続けるだろう。



「DENBA^Fを入れたおかげで商品に自信ができました」と語る、菊屋代表取締役の東隆文さん。自宅ではDENBA^Hヘルスを愛用しているそう。



- ☑ DENBA Fresh
- ☑ DENBA Fresh Pro
- ☑ DENBA Fryer
- ☑ DENBA Health

ヘルス・フライヤー・フレッシュ・フレッシュプロ。 飽くなき研究を続ける達人、九州に降臨!

熊 本県玉名郡和水町は人口9千人程度の小さな町。そこで父親の代から続くスーパーマーケット「なごみマルシェ菊屋」を営むのが、東隆文さんである。ここは地方の町によくある、最低限の品物を並べただけのスーパーではない。独自のラインナップは、社長自らこだわり抜いて仕入れてきたものばかり。無添加の食材を中心に、農作物は無肥料・無農薬のものを遠方の農家から取り寄せるなど、お客様のために「体にいいもの」を揃え、「健康」に寄与することをモットーとしている。

こ だわりの食材は、保管や店内調理にもこだわりの

い。東さんがそう考えたのも自然なことだっただろう。まずは惣菜を揚げるのにDENBA^Fフライヤーを導入した。当初一番の狙いは、「油の交換サイクルを下げるため」ところが出来上がった。そこが出来上がった。驚いた。「骨せんべいも、手作りポテトチップスも、とにかくサクサクでおいしい。スーパーの惣菜は、揚げてから食べるまで数時間空くのが普通ですが、DENBA^Fで揚げるとサクサクが持続するんです」。発ガン性物質、アクリルアミドを約75%削減したという検証データも、体いいことを追求するコンセプトと合致した。油の温度も下がり、経費削減にも繋がった。



クロマグロの大トロの寿司は、舌の上でとろける旨さ。



マグロのおいしさがこれでもか!と味わえる、「大中赤てんこ盛り」。



ユッケなど豊富なメニューで満腹に。



採算度外視でお客様に喜んでもらいたい、というランチバイキング。自分で海鮮丼を作って食べるのが楽しい。



魚は豊洲市場で目利きして仕入れたもの。左壁面にDENBAの放電板を設置している。

DENBA+
FreshPro



刺身、海鮮丼、寿司など、マグロを中心とした新鮮な魚料理とお酒が楽しめる海鮮居酒屋。金・土の夜19時～は解体ショーを実施。昼のバイキングは整理券入場制。日曜定休。

おさかな本舗 たいこ茶屋

〒103-0002

東京都中央区日本橋馬喰町 2-3-2 セントピアビル B1

☎03-3639-8670

<https://www.taikochaya.jp/>

マグロがDENBAで1週間〜10日もつ。
熟成期間を長くでき、おいしくなる

できるのだ。

冷

冷蔵庫に入らないほどの大きさのマグロは、発泡スチロールの箱の中で氷漬けになっている。積み上がった箱の横にはDENBA+フレッシュプロの放電板が貼られていた。使い始めて1年。「これはすごいものですよ」。マグロのプロは確信を込めてうなずく。

鮮

度が命とも言われるマグロですが、実は少し置いて熟成させた方が良くなるんです。それを以前は3〜4日で使い切る必要があった。しかしDENBAを入れてからは1週間〜10日もつ。それだけ熟成期間を長くでき、おいしくなります。「嵯峨さんによると熟成とは「旨味が深くなること」。熟成

期間を確保しつつ、ロスも出さない経営が、DENBAで実現できている。

バ

ブル崩壊によって大きな負債を抱えたたいこ茶屋。しかし仲間のサポートも受けながら、ガッツ!を合言葉に家族で経営。名物店へとつくり上げた。仲間への恩返し、家族への感謝。そしてお客様の笑顔が何よりも見たい。それが嵯峨さんの原動力だ。

イ

ンパウンドも戻ってきたいま、夢は「海外でマグロの解体ショー」。そのときはDENBAを携えて「おいしい生のマグロを海外の方にも食べさせてあげたいですね」。74歳、年齢を感じさせない大将の顔には、少年のような笑みが浮かんだ。



食べておいしい、見て楽しい!がモットーの「マグロ解体ショー」はたいこ茶屋の目玉イベント。この日は最高級のマグロであるクロマグロが入荷した。大将の嵯峨完さんが腕を振るう。



名物大将の海鮮居酒屋が DENBA+ フレッシュプロ導入。 旨いマグロをガッツで提供!

東 京・浅草橋駅、観光の中心地からはやや外れたこの町に、昼前から長蛇の列ができる。お目当ては「おさかな本舗 たいこ茶屋」のランチバイキング。マグロの大トロ、中トロ、赤身、ネギトロ、そして新鮮な海の幸の数々がなんと食べ放題。このお得さに、若い女性客も含めたくさんの方がわざわざやってくる。

夜 は夜でもおもしろい。19時、店の大太鼓が鳴らされると、お待ちかね「解体ショー」の時間だ。新鮮なマグロは、大きいものだど40kg以上。大将の嵯峨完さんが捌きながら、丁寧に解説してくれる。「まずは脳天のお刺身から!」切り落とし大きな頭を高々と掲げる。「500円からスタートです!」嵯峨さんのかけ声で、客のテンションもマックスに! 競り落とせば、希少部位のスペシャルな一品を楽しむことが



世界情勢や気候変動の影響で原料の小麦粉の安定供給が難しいことが業界の課題と語る塚本社長。時代の変化に対応しながら、小麦粉以外を使ったたこ焼の開発なども意欲的に進める。



たこ焼に使うキャベツやタコは、おいしさに大きく関わる。下処理と目視検査をし、使用するまでDENBA空間で冷蔵保存されている。

DENBA⁺ 2.0



野菜にも、肉や海産物にも効果的な業務用の鮮度保持装置。



ふっくら、なめらかな生地に甘さ控えめのあんを包んだ今川焼やたい焼も人気。



1972年設立、今年51年目を迎えた株式会社ピーコック。たこ焼、今川焼などの冷凍食品は全国規模で流通販売をしている。新潟県内、東日本には、あつあつをテイクアウトなどでいただける店舗も多数。

株式会社ピーコック

〒940-2192 新潟県長岡市新産3-2-1

☎ 0258-21-4001 (代)

<https://peacock-japan.co.jp/>

ボイルタコはプリッと、キャベツはシャキシャキの食感なのがわかった

いかもしれません。でも私たちが食品メーカーは、お客様に見えないところも品質向上していかねばならないと考えています。そのためDENBA+2・0の導入で「した」と語る。

全 国的にも取り扱われる冷凍たこ焼の生産を、長年手がけているピーコック。その始まりは51年前、新潟県長岡市内で夫婦が開いた1軒の小さなたこ焼屋だった。県外からやって来たその夫婦は、新潟の人たちに助けられながら、次第に店を大きくしていったという。「父と母には、お世話になったこの町に恩返しをしたいという気持ちがありました。当社が小国町の農家を支援するために小国のネギを仕入れることを決めたのも、新潟の難病患者のサポー

トなど社会貢献事業に取り組んでいるのも、そのような想いからです」と話すのは、ピーコック代表取締役社長の塚本功さん。DENBAについては、林特約販社から鮮度保持というキーワードを聞き、興味をもった。

東 日本を中心に店舗も展開しており、たこ焼といえばピーコック、と新潟県内では知られた存在だ。「たこ焼は日本のお祭りには欠かせない食べ物。たこ焼を通して、お祭りの文化を次の世代に継承していきたい」と夢を語る塚本社長。DENBAのさらなる活用も視野に入れながら、ピーコックはこれからも、新潟県長岡市から全国に、つくりたてのおいしさを、そして日本の心を伝え続けていく。



小国工場で生産されるたこ焼。鮮度の高い食材を使って生産しすぐに冷凍。家庭のレンジで温めるだけで、つくりたてのおいしさがいつでも味わえる。



冷凍食品の生産拠点の小国工場。

新 潟県長岡市小国町。豊かな自然と町を流れる渋海川の水が、この地の産業を形成してきた。その小国に冷凍食品の生産工場を構えるのが、株式会社ピーコックだ。たこ焼を主力商品に、今川焼、たい焼などを生産。使う食材は、地元小国町のネギをはじめ鮮度と品質にこだわっているという。そんな小国工場が、このたび野菜とタコの冷蔵庫にDENBA+2・0を2台導入した。放電防水



品質管理を統括する佐藤さん。パートで入社しこの道一筋26年。現在は取締役を務める。

鮮 度保持ということが本当に可能なのか？ 最初は疑問も抱いていたという、取締役兼小国工場品質管理室長の佐藤朋美さん。仕事柄、毎日必ず食材の試食をしているが、「DENBAで冷蔵保管したボイルタコはプリッと、キャベツはシャキシャキした食感なのがわかりました」と変化を実感したという。

「お 客様には元となる食材の鮮度までは伝わらな

たこ焼を作り続けて51年。
お客様に見えない面でも品質向上を



✓ DENBA 2.0



「たくさんの人たちにおいしいお料理と楽しい時間をご提供できれば」と語る大坂さん。



天ぷら、野菜の素揚げ、唐揚げ、お子様用のエビフライなど多彩なメニューでDENBAを活用中。



御節やお弁当で、自宅でも本格料亭の味わいを楽しめる。



歴史ある新潟の古町で、海鮮の郷土料理を含む懐石コースを、心のこもったおもてなしとともに提供する割烹料亭。冠婚葬祭から気軽なランチまで、ニーズにあわせて対応。完全予約制。

割烹 大善

〒951-8066

新潟県新潟市中央区東堀前通9-1386

☎025-228-1916

<https://daizenka.jp/>

ご歓談を楽しみながら味わっていただけます
宴席でも、揚げたてのおいしさが持続。

そのおもてなしに、導入したてのDENBA Fryerが役立つています。と語るのは4代目の美佳子さん。「当店は予約制で、おいしいものをおいしいうちにご提供することを心がけています。とはいえ、団体様の宴席では長時間お食事を召し上がれない方も。天ぷらなどをDENBA Fryerフライヤーで揚げると、揚げたてのおいしさが持続しますので、ご歓談を楽しみながらゆっくりと味わっていただけます」と話します。また料理長を務める西潟道広さんも、揚げ物が短時間でカラッと揚がる、と喜ぶ。特に前菜の「くわいチップス」が、時間が経ってもふにゃつとならないことには驚いたという。

コロナ禍という試練を経て4代目の美佳子さんが改革に乗り出した大善。お店でなくても本格的な味を楽しめるよう、お弁当のテイクアウトを開始した。また人数が集まる結婚式や法事などに代わり、結婚前の両家顔合わせプラン、お子様のお祝い事など、時代にあったサービスをきめ細かにいき、好評を博している。

DENBAによる味の 변화は、地元の馴染みのお客様にこそ感じていただきたい、と美佳子さん。100年の伝統と格式を重んじながらも、DENBAをはじめ新しい方法や考え方を次々と取り入れ、世代を超えて愛される割烹料亭を目指す。



ある日の和懐石コース。一品一品、素材を活かして丁寧に調理している。中央手前の「くわいチップス」はDENBA Fryerでカラッと揚げ、時間が経ってもおいしい。



新潟市で100年続く割烹料亭。 伝統の味とおもてなしが、 DENBAでさらに進化する!



新潟の豊かな海の幸を姿揚げ、骨せんべいにしていただく。

新潟市で、改まった席やお祝い事のためのお店といえは「割烹大善」。100年の歴史をもつこの老舗を、3代目大女将・大坂満里子さんと4代目女将の美佳子さんが守っている。完全予約制の和室空間で真心のこもったおもてなしを受けながら、新潟県の地のものを使った和懐石をいただける貴重な場所だ。さらに下越地方の郷土料理、例えば山や海、里の幸が詰まった煮物料理「のっぺ」や、南蛮海老（甘エビ）のお造りに海老真丈など、この地ならではの味に出会えるのも魅力。県内外の団体客はもちろん、コロナの入国制限が明けた現在は、海外のお客様も受け入れ始めている。



あの東京競馬場で40年の名物店が DENBAで働き方改革!



「サクッ! プリッ!! 豪快」な「いか下足天」そば。DENBA^Fフライヤーを使って揚げた天ぶらはもちろん、つゆも3種の削り節と天然素材で出汁をとったこだわりの一品。

冷 回の舞台は競馬場。競馬の祭典日本ダービーをはじめ、秋の天皇賞、ジャパンカップなど、いわゆるG1のレースをいくつも開催する東京競馬場（府中市）である。レースはもちろん、近年では場内グルメを楽しむ人も多いこの場所で40年以上続く名物店が、今回ご紹介する「馬そば 深大寺」である。

定 番メニューは40年以上愛されてきた伝統の「とりそば」、そして「かき揚げ」「いか下足天」そばも人気。とにかく急いで腹ごしらえをしたい勝負師たちの胃袋を速やかに満たしてきた品々だ。一方、地方競馬の場外観戦日は、比較的ゆっくりと食を楽しむ人も多い。立ち喰いそばとしてのスピードと、味へのこだわり。その両方を日に

よってスタッフが上手にコントロールしている。

そ の「馬そば 深大寺」の厨房を陰でサポートするのがDENBA^Fフライヤーである。G1開催日は、かき揚げ600個、いか下足天は700個以上、さらには揚げ玉まで、専任スタッフがフル回転で揚げ続ける。通常であれば、2つの油槽の油は午後には泡を吹くため交換。また、油煙や、油はねによる火傷の心配もあった。ところが、DENBAを入れてから「大変な効果があった」のだという。まず油が泡を吹かな



運営会社のアーバンは、「高尾山ビアマウント」や「自然薯とそばの店 高尾の桜」なども手がける。「高尾の桜」(2020年12月号掲載)に導入後、現在ほぼすべての運営店舗でDENBA^Fフライヤーを活用。



ビールには唐揚げ!



店長の篠原誠一さんと、かき揚げのスペシャリスト・青木ヒロコさん。G1の日にはスタッフ10人で店を回す。



DENBAによって生のまま揚げられるいか下足。ボイル工程を無くし、おいしさを保てるように。



東京競馬場名物・かき揚げそば。



東京競馬場で40年以上続く、行列の絶えない立ち喰いそば店。温かいそばの他、夏は冷がけもできる。うどん、つまみもあり。営業時間は東京競馬場に準ずる（原則土日）。

馬そば 深大寺

〒183-0024
東京都府中市日吉町1-1
東京競馬場 フジビュースタンド4F
☎042-363-3141

いか下足のボイル工程が不要に。 旨みと鮮度が残せるようになった

くなった。そして、油煙や油はねの問題も大幅に改善。特にいか下足は多くの水分を含むため、以前は前日にスタッフを出動させて先にボイルしてから当日の揚げ作業に入っていたのが、なんとボイルの工程が不要になったのだという。「ボイルすると、いかの旨味が逃げ、鮮度も落ちやすかったのですが、生から揚げることでおいしさも残せるようになりました」と運営会社である株式会社アーバン代表取締役の佐藤久牧さん。

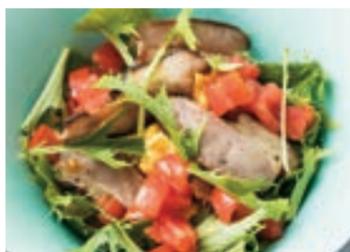
そんな佐藤さんが何より大事にしているのは、現場を支え続けてくれるスタッフの存在だ。物価高で、生きづらい世の中でも「いくつになっても本人が望む限り働ける職場環境をつくりたい」。取材日は、店長の篠原誠一さんと、81歳の現役スタッフ・青木ヒロコさんが作ってくれたそばをいただいた。カラッと揚がった天ぶらに、つゆが沁み入り、心がほっと温まる。競馬好きもそうでない方も、東京競馬場の名物店、ぜひ一度訪れてみては。

とらに、高騰する燃料費の問題も、油の温度を下げる、もしくは時短で揚げられるDENBAで対策できるという。「これだけの良いものですから、私は業界の仲間にもどんどんDENBAを紹介しています」と話す。





佐賀牛のような有名ブランド牛に匹敵する知名度を、和豚もちぶたでつっていきたく語る中村さん（中央）。スタッフとともに日々理想の店づくりに励む。



一品料理やおつまみ、コースのオーダーも可能。



肉本来のおいしさを感じられるしゃぶしゃぶ。理想的な環境で育てられた新鮮な豚肉を、一番おいしい状態で提供している。



唐津駅に近く、お座敷、個室、カウンター席とあり、さまざまなシーンで利用できる。唐津産和豚もちぶたを中心とした料理の数々とお酒を楽しめる。ランチタイムは日替わり定食も。

唐津産 ^{わとん}和豚もちぶたのお店 **れんが亭**

〒847-0043
佐賀県唐津市新興町193
☎0955-58-8345
<https://www.watonmochibuta-rengatei.com/>



しっかりと厚みのある肩ロースカツ。DENBA[®]フライヤーを使い、じっくりと低温で揚げたカツは、とろけるような脂の甘さ、しっとり柔らかな肉質で、まるでステーキを食べているかのような感動をおぼえる。



低温を保ちながらも衣がカラッと揚がる。

後付けだから導入しやすかった。

看 板メニューの一つがトンカツ。厚切りの断面のほのかなピンクは、肉の鮮度と中村さんの腕のおかげだが、この絶妙な揚げ具合にDENBA[®]フライヤーも一役かっているのだという。「DENBA[®]によって低温を保ちながらも衣がカラッと揚がります。揚げ時間も短くなりました」と変化を感じている。

元 々、DENBAテクノロジー、ジー内蔵のフライヤーに興味をもっていたという中村さん。偶然エステ業界のお客様からDENBA[®]フライヤーの存在を聞きレンタル、効果を確認した上で導入した。「後付けだから導入しやすく、メンテナンスなどにも対応しやすいので良かったと思います」。



新鮮な「^{わとん}和豚もちぶた」をシンプルにおいしく。
DENBA[®]フライヤー活用中!

焼 き物の唐津焼で有名な佐賀県唐津市。唐津駅からわずか徒歩5分、煉瓦色の壁が目をはくのが、「唐津産和豚もちぶたのお店れんが亭」だ。実はこの店、豊かな旨味ときめ細かく柔らかな肉質が持ち味のブランド豚「和豚もちぶた」を生産する市内養豚場の、アンテナショップの側面をもっている。養豚場から直送される豚肉は一度も冷凍をしておらず、他にはない新鮮な状態で、肉本来のおいしさを味わうことができる。

「**素** 材を活かすため調理方法はなるべくシンプルに。お客様に、このお肉なら家でも同じような味ができそう、と思ってもらいたいです」と語るのは、店長の中村健太さん。料理人として独立を考えていた頃、もちぶたの生産会社に実力を買われ声をかけられた。メニューの開発などを任されて開業し、いまに至る。



お酒とともにしつぽりと、豚の旨さを味わいたい。

経 営面では、揚げ油のコストが抑えられる点もありがたいと語る。おいしいトンカツを提供するため油の交換頻度は多めだったが、今年になり油の値段が2倍に急騰。しかしDENBA[®]フライヤーがあることで交換頻度をかなり下げることができ、その点でも手放せない設備となったという。「これからもDENBA[®]を活用しながら、和豚もちぶたの魅力をより多くの方に知っていただけるように努めていきます」。

DENBA

設置イメージ

DENBA+
Fresh



DENBAフレッシュ



冷蔵室



野菜室



冷凍室

DENBA+
Fresh Pro



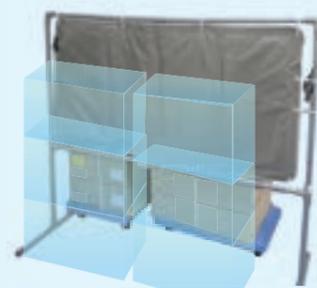
DENBAフレッシュプロ



DENBA+



DENBA 2.0

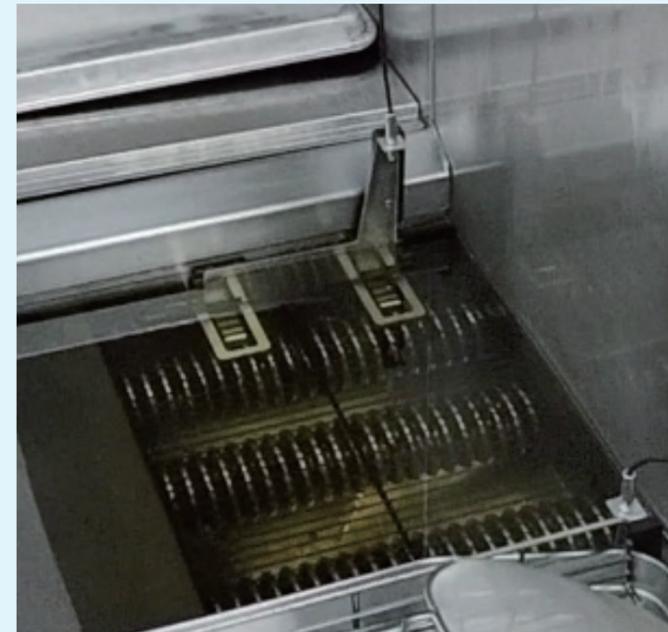


DENBA放電マット可動枠

DENBA^F
FRYER



DENBAフライヤー



DENBA ソリューション



倉庫・輸送

鮮度保持機器

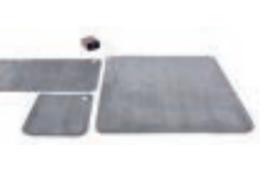
電気機器



商品名	DENBA+ コンテナ	DENBA+ Land	DENBA+ 3.0	DENBA+ 2.0
用途	鮮度保持装置 搭載コンテナ	鮮度保持装置 搭載ユニット	業務用大型冷凍冷蔵庫 後付鮮度保持装置	業務用大型冷凍冷蔵庫 後付鮮度保持装置
上代価格 (税込)	要相談	要相談	1,078,000 円	748,000 円
マット・放電板/同時使用	-	放電スティック4本/同時可	放電防水シート6枚/同時可	放電防水シート3枚/同時可
適用範囲目安	-	10トントラック1台分	1枚あたり1.5m 1台5坪	1枚あたり1.5m 1台2.5坪
設置方法	要工事 (工事資材別)	工事不要 (ポータブル電源付)	要工事 (工事資材別)	要工事 (工事資材別)

商品名	DENBA フレッシュプロ	DENBA フレッシュ	DENBA フライヤー	DENBA ヘルス ハイグレード	DENBA ヘルス スタンダード
用途	業務用冷蔵庫 後付鮮度保持装置	家庭用冷蔵庫 後付鮮度保持装置	業務用揚物補助機器	家庭業務用健康器具	家庭用健康器具
上代価格 (税込)	480,000 円	240,000 円	385,000 円	900,000 円	540,000 円
放電板3枚付/同時可	1枚あたり1.5m	放電板2枚付/同時可	放電板2枚付/同時可	マット3枚/3枚同時可	マット3枚/2枚同時可
適用範囲目安	1枚あたり1.5m	1枚あたり1.0m	1枚あたり20L	1枚あたり1.5m	1枚あたり1.5m
設置方法	工事不要	工事不要	工事不要	工事不要	工事不要

設置イメージ



コンテナイメージ

トラック荷台イメージ

大型仮設冷蔵庫内

大型仮設冷蔵庫内

業務用冷蔵庫内

冷蔵庫内

揚物機器油槽内

ハイグレードタイプ

スタンダードタイプ