



DENBA+ Fresh は独自技術により
家庭用冷蔵庫内に静電波を発生させ、
「電子微細振動」によりチルド環境*をつくり出しています。
食材の鮮度を保ち、美味しさを長持ちすることができる
冷蔵庫後付けタイプの「空間電位発生装置」です。

※氷点下領域でも水分子の凍結が起こらない環境

商品仕様

■ 本体

型番	DENBA-08R
出力電圧	1200V以上
消費電力	2W
重量	1.2kg
外形寸法(mm)	W187×D110×H59
プレート接続可能枚数	2枚
電源コード	3000mm

■ ケーブル付プレート(2枚)

プレート外形寸法(mm)	W260×D170×H6
ケーブル長	1500mm、2500mm
重量(ケーブル1.5m込)	0.41kg
重量(ケーブル2.5m込)	0.42kg

DENBA+ Fresh

デンバ フレッシュ

標準価格 240,000円(税込)

MADE IN JAPAN

※仕様は予告なく変更になる場合がございます。

販売者/  株式会社 高陽社
岐阜県羽島市舟橋町出須賀3丁目38

製造者/ DENBA 株式会社

お客様相談室 ☎042-313-3021 10:00~17:00(土日祝日除く)

商品のお求めは

みずみずしさそのまま

DENBA+
Fresh



今日もフレッシュ！



DENBA⁺ Fresh

これがデンバテク ノロロジーの威力だ!!

【りんごの冷蔵保存での比較 実験】 4ヶ月経過後の比較画像



鮮度保持の常識を変える、DENBAの「水分子共振」テクノロジー

【レタスの冷蔵保存での比較実験】1ヶ月経過後の比較画像



【いちごの冷蔵保存での比較実験】2週間経過後の比較画像



【お餅の冷蔵保存での比較実験】20日経過後の比較画像



【みかんの冷蔵保存での比較実験】2ヶ月経過後の比較画像



※当社及びDENBA株式会社調べ

売れ残り、食べ残り
手つかず食品など

年間約522万トン*

※令和2年度推計（農林水産省・環境省）



1人につき、
おにぎり1個分(113g)が
毎日捨てられている。



毎月、捨てられる食品の金額

家族2~3人なら **約1万円分***

家族5~6人なら **約2万円分***

※おにぎり1個約120円換算として

もったいない！
食べられるのに捨てられる
食品ロスを減らそう!!



DENBA+
Fresh



「冷蔵」「冷凍」「解凍」庫内すべてで効果を発揮!
鮮度保持で食品ロスを限りなくゼロに!!

鮮度保持 **冷蔵** Refrigerated
菌を抑えて
旨味UP!
ニオイを軽減!

鮮度保持 **冷凍** Frozen
急速冷凍!
細胞を壊さず
旨味を逃さない!

鮮度保持 **解凍** Thaw
振動させながら解凍!
ドリップを限りなくゼロに!



1日あたりの本体代金

＼ たったの /

10~20円!

※DENBA+ Freshを30年使い続けた場合





『冷やすだけ』から『多機能』へ。

多機能…冷蔵、冷凍、解凍、抗菌、消臭



氷点下のチルド状態で鮮度を保持。

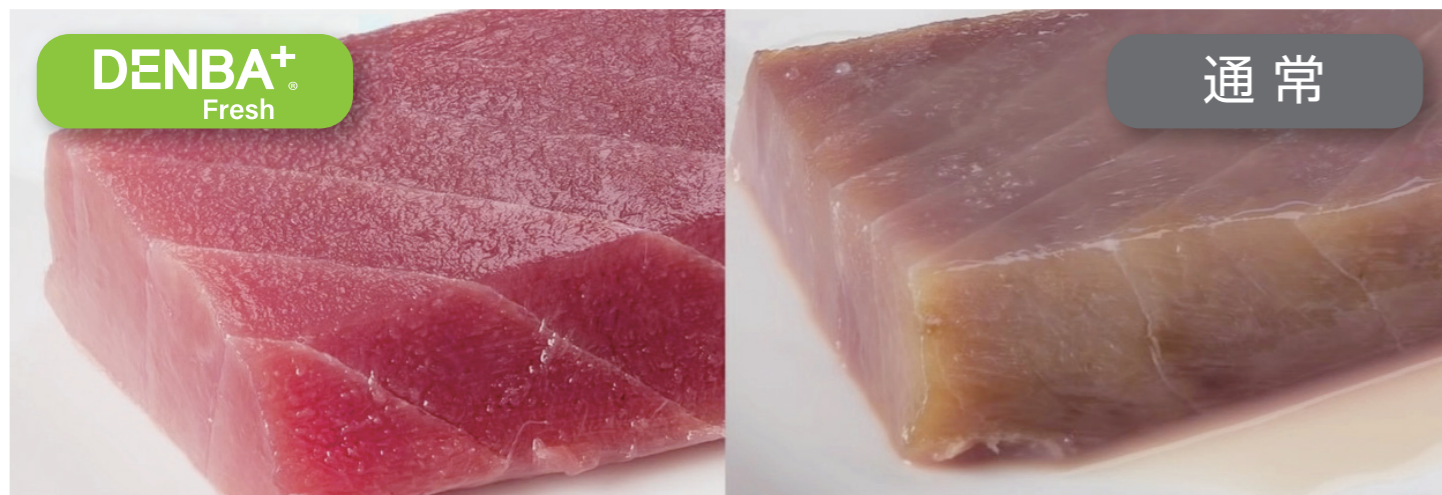
- ★凍らないので食品の熟成が進み、うま味アップ！
- ★細菌の発生・増加を大幅抑制*。ニオイの軽減にも！
- ★氷点下のチルド状態で食材の鮮度を保持！

※DENBA設置冷蔵庫と通常冷蔵庫との比較／一般財団法人日本食品分析センター調べ ※すべての菌がなくなるわけではありません。

【牛肉の冷蔵保存での比較実験】2週間経過後の比較画像



【さしみの冷蔵保存での比較実験】2週間経過後の比較画像



※当社及びDENBA株式会社調べ

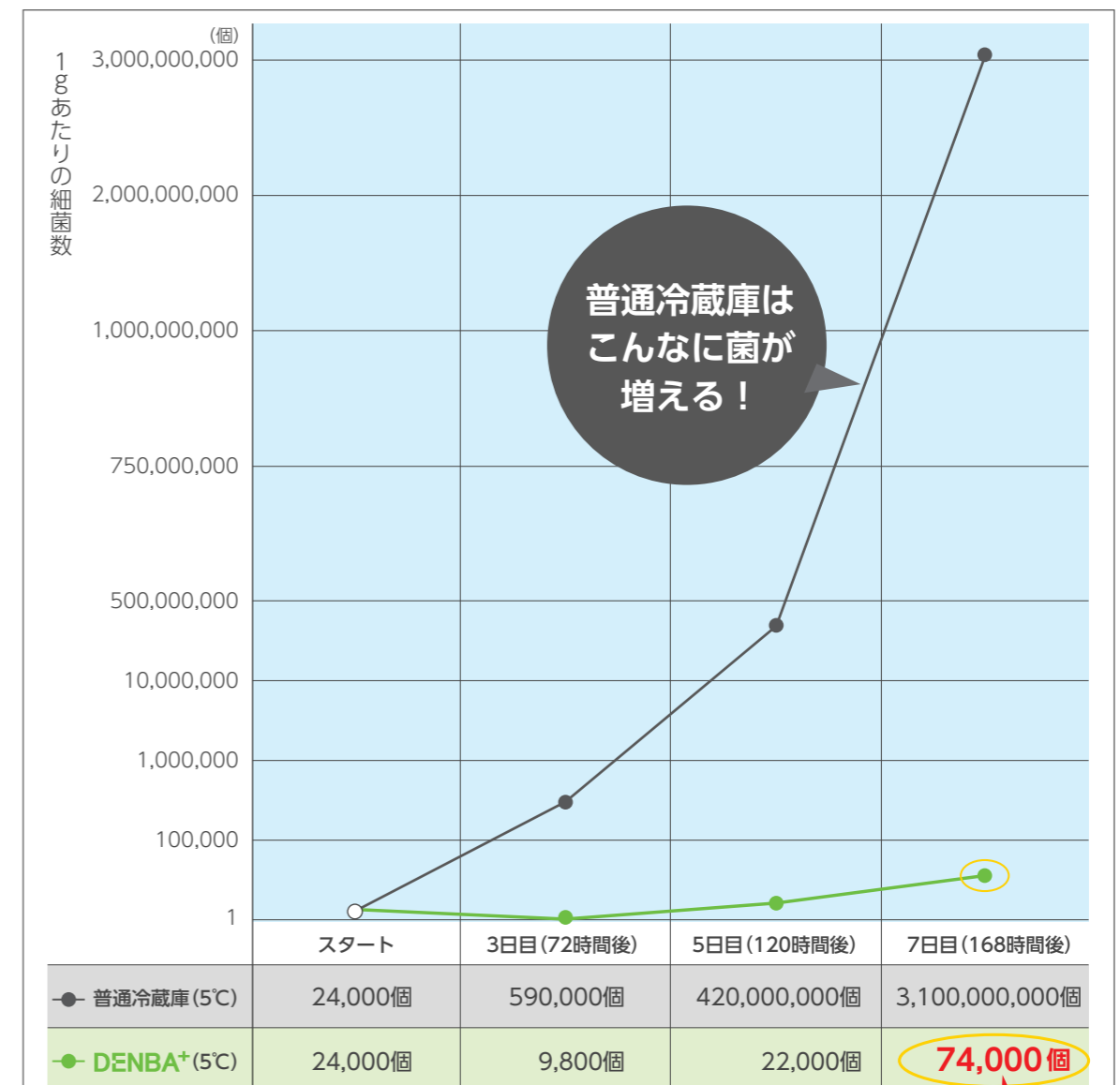
野菜室の有害な菌の比率は「トイレの床」以上という驚きの調査結果！

一般家庭を対象にした微生物分布の調査によると、菌叢(菌の集団)の多様性は、キッチンスポンジ(掃除用)と冷蔵庫の野菜室が特に高いそうです。その中でも野菜室は、病原菌を多く含む腸内細菌科の比率がなんとトイレの床以上! 野菜に付着した土由来の可能性が高く、野菜室は多様な菌、しかも有害な菌が入り込み繁殖しやすい空間となっているのです。
(参考:「日本の住環境における菌の実態調査」花王株式会社調べ <https://www.kao.com/jp/corporate/news/rd/2019/20191003-002/>)

DENBAで細菌の発生を大幅削減！ニオイの軽減にも。

すべての菌が体に有害となるわけではありませんが、一般的に菌数が多いほど有害な菌が含まれる確率も高くなります。DENBA空間の中では、牛肉の細菌数が、日にちが経過しても大きく増えないことが実験で示されています。細菌が少ないために冷蔵庫内の嫌なニオイも軽減させることができます。

【牛肉の冷蔵保存比較 一般生細菌の時間的推移 (1gあたりの菌の数)】



(一般財団法人日本食品分析センター)

DENBAで細菌の発生を大幅削減!



細胞を壊さず冷凍可能。



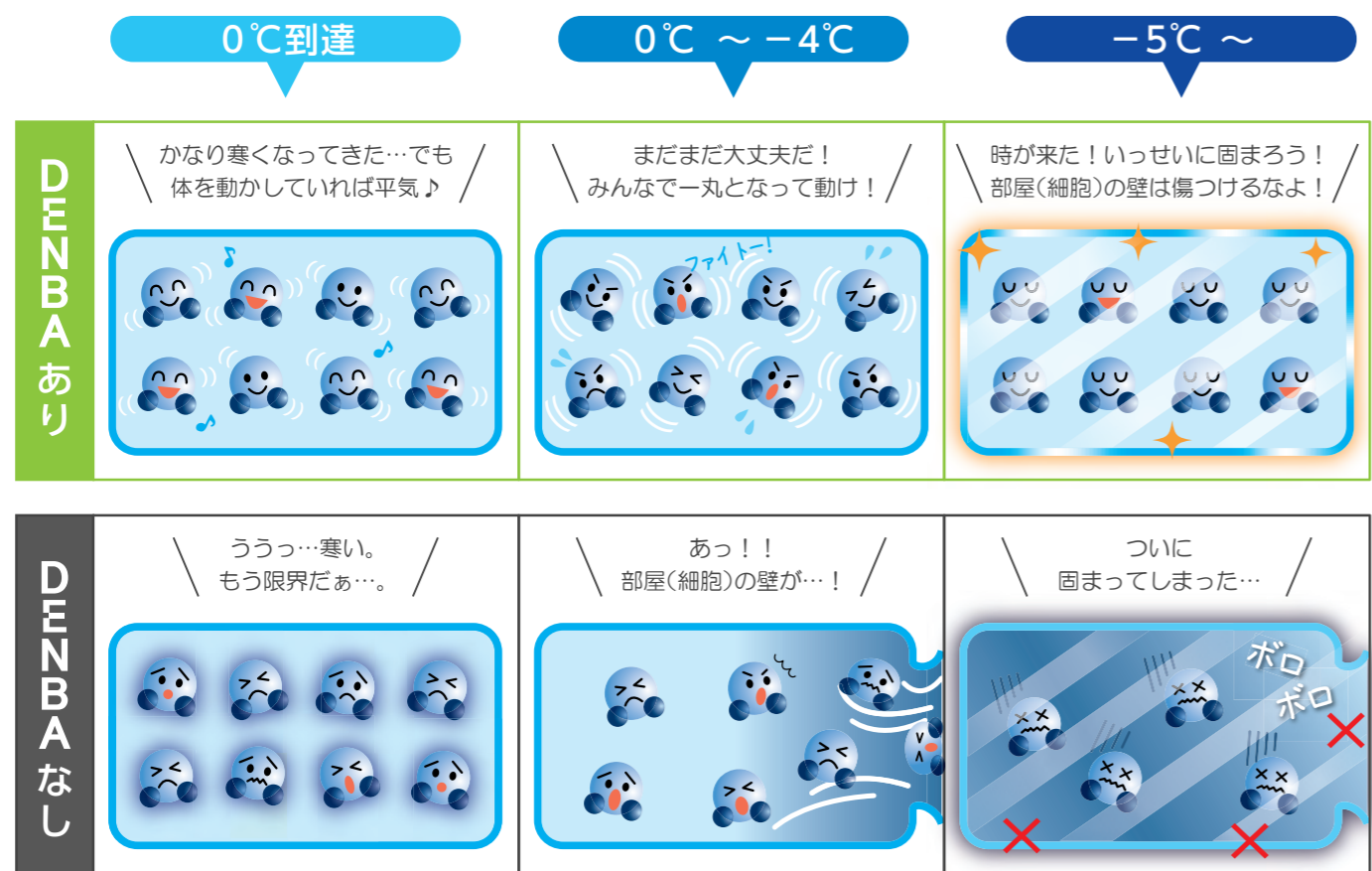
- 急速冷凍にたよらず品質保持。
- ★通常の冷凍庫で、急速冷凍なみの効力！
 - ★細胞を破壊しない冷凍を可能に。
 - ★省エネ、CO₂削減効果もあり*。

※ -60℃の急速冷凍装置と比較した場合

凍り方にも注目！

DENBA空間では、-4℃を過ぎて凍りつくまでの時間が通常よりも短いのが特徴です。細胞の破壊が少なく鮮度が維持された状態で冷凍されます。

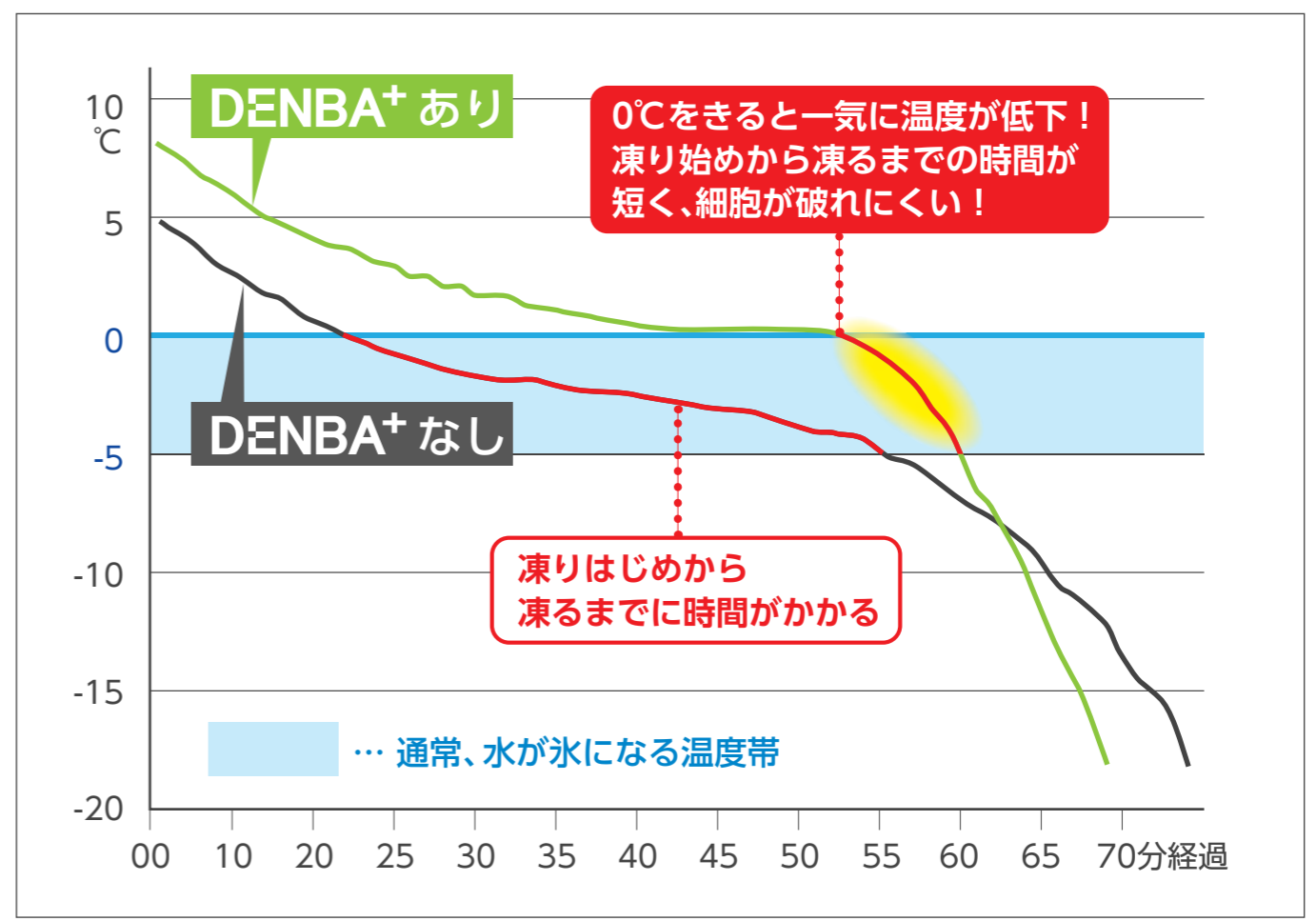
【細胞内の水分子が冷凍されていく様子】



急速冷凍
並みの高品質で
食材を冷凍！
-4℃でも凍りにくい

庫内全体を静電波化することで、細胞を壊さずに凍結。解凍後の食材のストレスもなく、食材の品質を保持。

【-35℃の空間で大きな牛肉の塊を冷凍させたときの時間と温度の経過】



※ DENBA株式会社調べ

DENBA+ → -18℃から-25℃の温度帯で高品質な冷凍が実現。



ドロップの流出を大幅削減。

(うま味成分)

鮮度保持
解凍

Thaw

表面と芯部を同時解凍。解凍時間を短縮。

- ★ドロップ、うま味成分の流出を大幅削減！
- ★重量ロス削減による売り上げUP。
- ★中心温度と表面温度を均一に解凍。

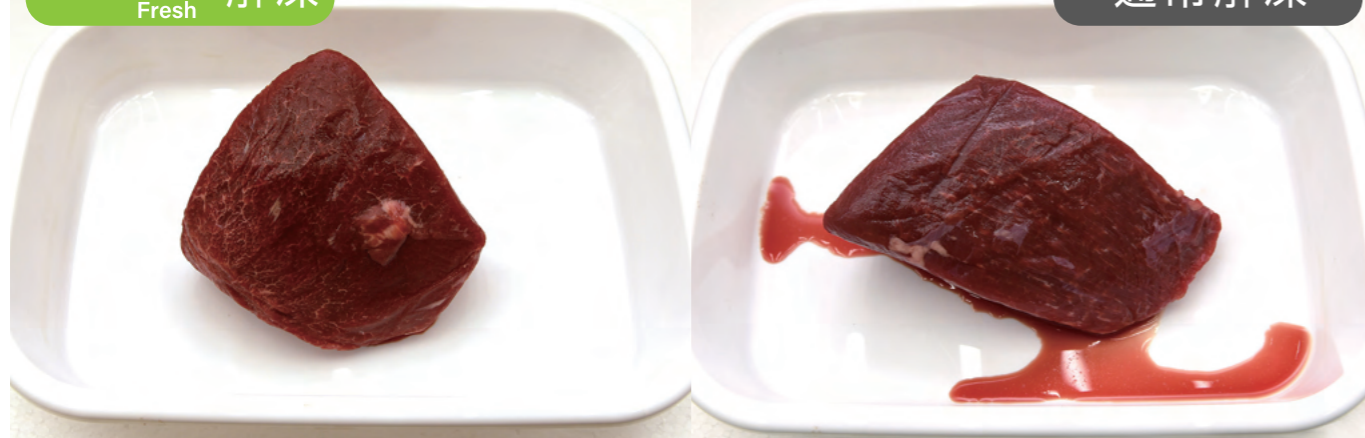
【牛肉の解凍時の比較実験】



12時間経過

DENBA+ Fresh 解凍

通常解凍



表面と芯部を同時に解凍させ、細胞膜破壊を最小化。
食材のストレスが少なく、ドロップの流出を防ぎます。

変色、型崩れがあり、
ドロップ(うま味)の流出が見られる。

MOVIE

牛肉実験動画
が見られます。



解凍時のドロップ最大95%カット。ロス率削減で顧客満足度UP!

※当社調べ。食品の種類や投入時の鮮度状態により異なる場合があります。



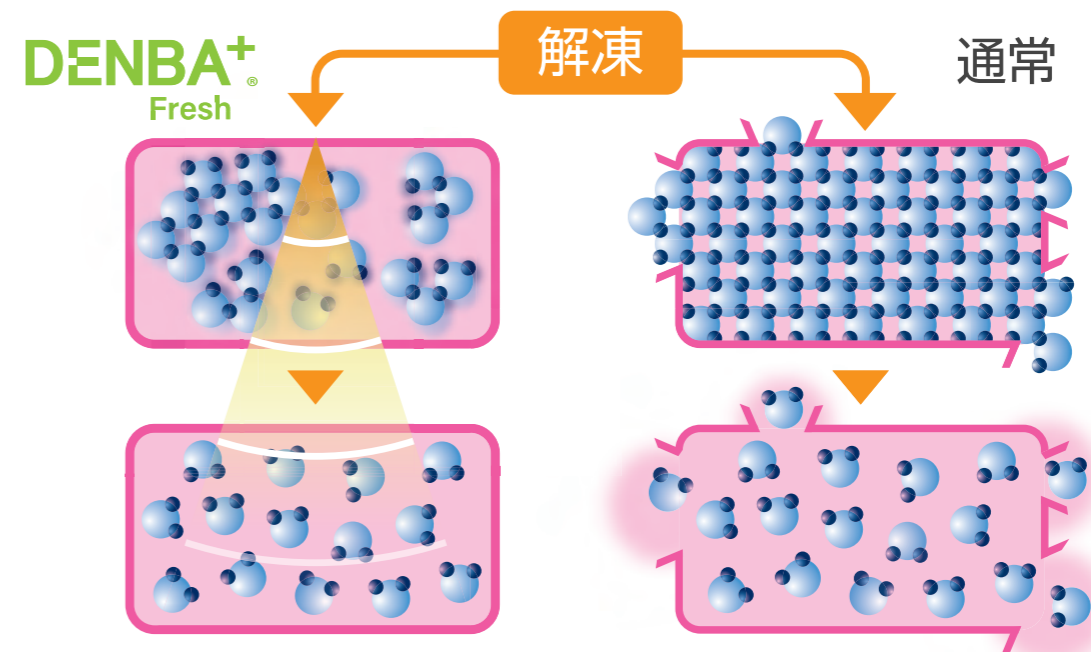
イメージ



水分子と同じ波長で共振し、高品質な解凍が実現。

解凍後も鮮度・うま味が持続し、衛生面も向上します。

※DENBA社調べ



全体が均一に解凍されるため細胞壁が壊れない。

DENBA冷凍であればさらに効果UP!

DENBAによる冷解凍では、全体の温度が均一に変化していき、それに伴い状態も均一に変化していくことが特徴です。水分子の共振の波が、まるでお風呂をかき混ぜているときのように、全体の温度を均一化しているものと考えられます。

(流通時の冷解凍で既に細胞の破壊が進み鮮度が落ちてしまっている場合は、それ以上鮮度を落とさないという限定的な効果となります。生肉や釣りたての魚をご自身でDENBA冷凍の方がよいでしょう)

DENBA+ Fresh をもっと便利に
安心してご使用していただくため
よくある疑問にお答えしました！



Q1 DENBA+ Freshの電位空間はどのくらいなのでしょう？

A プレートの端から約1mが適用範囲となります。
上下左右360度の電位空間を作り出すことができ、鮮度保持効果をもたらします。

Q2 DENBA+ Freshを設置するだけで、なぜ鮮度保持効果が得られるのでしょうか？

A 生鮮食品にはたくさんの水分が含まれており、その分子に電位を働きかけて水分子を共振（活性化）させることによって、通常の約2倍～3倍鮮度や美味しさを長持ちさせることができます。

Q3 DENBA+ Freshは最新の多機能冷蔵庫には必要ないのでは？

A DENBA+ Freshは通常の冷蔵庫とは全く違うアプローチで食材の鮮度を保つので、冷蔵庫の従来の機能に加えて、良い結果が期待できます。
ご自宅のどのような冷蔵庫にも簡単に設置できます。

Q4 DENBA+ Freshの電気代はどのくらい？

A DENBA+ Freshの消費電力はたったの2W！
1日24時間連続使用でも電気代※は**わずか1円程度！**

※1kw=31円で計算

Q5 冷蔵庫がたくさん仕切りや部屋で分かれている場合、電位は届いているのでしょうか？

A 家庭用の冷蔵庫の壁や仕切りの多くは樹脂製のため、電位（静電波）をさえぎることはありません。但し、金属製の容器や鍋などはさえぎってしまいますので、衛生的にも小分け容器や袋などで保管しておくといいでしょう。

Q6 ケーブル付きプレートのお手入れについて教えてください。

A ケーブル付きプレートが汚れた場合は水拭き等でお手入れしてください。
また、ケーブル接続部分は水に浸けないよう注意してください。

こんなにスゴイ！ DENBA+ Fresh

DENBA+ Fresh ご使用中のみなさまのエピソードをまとめました！



40代
女性

- 2級品のみかんを数時間（2～3時間）入れておくだけで、酸味がまろやかになり甘味がアップしました。
- 漬物を冷蔵庫内に入れていても匂わなくなった。
- 生卵が、割った時にプルプルンで見た目が違う。



60代
女性

- 冷蔵庫をあけたら深呼吸してしまいます。臭いがなく、すがすがしい空気を感じます。キムコもいらぬ、臭いもなく菌もいないって感じますので庫内の食品たちも元気にイキイキと保存されてると実感します。うれしいです。



60代
女性

- お値打ちな時に食材を買っても、鮮度を気にせず献立を家族の要望に応えることができたり、実際に食費が減っていると実感してます。捨てる食材が少ないので、生ゴミの袋がワンサイズ小さくなりました。



60代
女性

- ゴーヤが長持ちするようになった。ゴーヤチャンプルを絶賛された。
- 実験で安くてまずいコメをDENBAフレッシュの冷蔵庫の上に置いておいたところ、普段使っているコメと変わらぬうまさがあった。



60代
女性

- 賞味期限を以前ほど気にしなくてよい。
- 牛タンも血抜きしていないのに、臭みなく美味しかった。
- もやしは3日目5日目でもシャキシャキ、少しクタクとした白菜がシャキシャキしている。
- サニーレタスは苦みが消え、うま味が増した。

※こちらのエピソードは、食材の種類・状態・量により内容が異なる場合があります。