

史上最強の黒毛和牛一頭買いの 「京のお肉処 弘」が 京都の精肉業で初めて次世代の凍結技術、 プロトン凍結機を導入しました！

京都初！

美味しさと品質がヒロのこだわり

——肉の鮮度と旨みを逃がさない次世代の凍結技術——

通常、肉を解凍すると旨みを含んだ水分(ドリップ)が溶け出します。
肉がもつ本体の旨みを逃さず、解凍後もみずみずしい食感を味わっていただくために、当社ではプロトン凍結を採用しました。
※プロトン凍結とは、磁石・電磁波・冷風によって氷核を最小単位で生成することによりドリップの溶出を抑制する技術です。
鮮度を保ち、解凍しても旨みを損ないません。

解凍方法

【すき焼き・しゃぶしゃぶ・ステーキ・焼肉用】

冷凍状態から冷蔵庫(庫内温度4度以下)に移して
解凍する場合は**20～24時間**で解凍できます。

※室内・冷蔵庫内の温度差によって解凍時間が多少前後する場合があります。
※常温の自然解凍は品質を損なう場合がありますのでおやめください。



プロトン凍結を採用

京のお肉処 弘 (千本三条総本店)
株式会社ミートショップヒロ 京都市中京区千本三条角
075-811-4129 Eメール info@meatshop-hiro.com

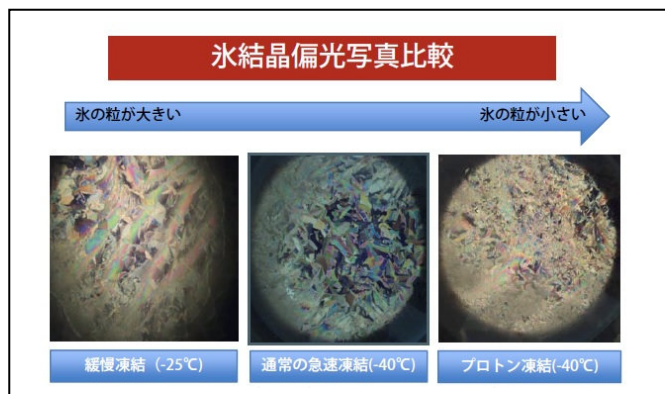
京のお肉処 弘は、京都の千本三条で昭和51年に開業した精肉小売店です。

「史上最強の一頭買い」をキャッチフレーズに一頭買いによるコストダウンでよい肉をより安く提供する店として好評をいただいています。昨年の3月に京都大丸店に出店、同じく10月にイオンモール桂川をオープンしました。2012年より手掛けたWEBショッピングも順調に推移しています。

今まで当店では牛肉の劣化を避けるため、あえて冷凍設備を活用していませんでしたが、肉の鮮度と旨みを逃がさない次世代の急速冷凍機「プロトン」が開発されたので、美味しい肉をお求めやすくお客様に喜んでいただくため、京都で初めて導入させていただくことにしました。

●プロトン凍結機とは、

通常、凍結した肉を解凍すると旨みを含んだ水分、ドリップがでてしまいます。この問題は氷の結晶が大きくなり細胞を破壊することから起こります。プロトン凍結では、電磁波を流しながら急速に冷凍させる事で氷の結晶を小さくさせ、細胞の破壊を防ぎます。肉の鮮度と旨みを逃がさない次世代の凍結機と呼ばれています。



●会社概要

代表者 西田 一弘
従業員数 75名 (平成27年度)
売上高 12億円 (平成27年度)
資本金 1,000万円
事業内容 精肉および精肉加工小売業
許認可・登録 京都市指令 [営業許可証]



<連絡先>

株式会社ミートショップヒロ 担当 増田

電話 075-801-3929 (月~土9時~17時)

fax 075-801-9029