

# 業務用冷凍寿司のエンジニアリング事業

## 株式会社味京

### ！プランの背景 冷凍寿司やおにぎりを炊き立てのように美味しく提供

- 米飯の品質や風味の低下などを防ぐ米飯改良剤の開発、製造、販売を手がける。特に、冷凍米飯や冷凍寿司は、長期間冷凍しても乾燥や劣化が起こりにくく、解凍後も炊き立てと同じように美味しく提供できるノウハウを持っている。
- その一方、冷凍米飯の解凍には一定の時間がかかるため、急に品切れを起こした時や繁忙期で多くの客が訪れる時など、すぐに補充・販売することが難しいという問題があった。



### ！プランの知恵 素早く解凍！製造作業の平準化で受注機会の損失を軽減

- 解凍機メーカーと連携し、品質を維持したまま短時間で解凍できるマイクロ波技術を使った装置を開発。飲食店やホテル、コンビニ、米飯加工事業者などに対して、冷凍寿司の製造・販売を行うための一貫したシステムを提供する。
- 冷凍寿司は作り置きができることから、米飯加工メーカーでは閑散期や繁忙期に関わらず、製造作業を平準化でき、設備・人材等の有効活用によるコスト削減が図られる。
- 冷凍寿司を提供する飲食店などでは、専門の職人は不要で、解凍時間の短縮により、販売機会を損なうことなく安定した商品の提供が可能。また、必要な分だけ解凍すれば作りすぎや売れ残りの無駄を省くことができる。



### ！私たちのチャレンジ 日本食ブームに応じて新たな和の市場を創出

- 日本食ブームが高まる中、冷凍寿司の取り扱いを検討する量販店のニーズに応えるサービス。
- コンビニやスーパーだけでなく、最近、増えているバイキングやバンケットの需要に応えるなど、新たな市場を掘り起こす。



## 会社概要

代表者	奥村 和宜
所在地	京都市南区吉祥院中河原里北町17-1
事業概要	食品の加工・販売、調味料の販売、衛生用品・抗菌剤の販売など
電話番号	075-204-1430
URL	<a href="http://ajikyoku.co.jp/">http://ajikyoku.co.jp/</a>