

平成22年 7月12日

各 位

株式会社 関門海
代表取締役会長CEO兼社長COO
谷間 真
(コード番号：3372 東証マザーズ)
問合せ先 取締役・経営支援部長
原 真理
電話番号 06-6578-0029 (代表)

「ヒートポンプ式ウォーターバブリング解凍機」共同開発・販売について

当社と福島工業株式会社（代表取締役社長：福島 裕 本社：大阪市西淀川区）は、このたび「ヒートポンプ式ウォーターバブリング解凍機（以下、本製品）」を共同開発し、7月15日（木）より福島工業株式会社が販売を開始いたしますのでお知らせいたします。

両社は、百貨店・スーパーマーケット等の小売業や、ホテル・飲食店等の外食産業向けに食材の解凍時に起こる細胞破壊、ちぢみ等の問題点を最小限に抑え、凍結前の状態をそのまま復元することに目的をおき、本製品の開発に取り組んでまいりました。

本製品は、当社の食材における「生体レベルコントロール技術（生体内の活動に必要なエネルギーの保存と活用に関係する重要な物質、ATP物質をコントロールするパラメータを開発・構築する技術）」と福島工業株式会社の「温度コントロール技術」の融合により生まれた高品質解凍機であり、従来の解凍方法に比べ、圧倒的に鮮度の良いまま解凍することが可能となっています。

記

1. 本製品の主な特長

- ・高品質解凍：食材解凍時に起こる細胞破壊・ちぢれ等を最小限に抑え、解凍を行います。解凍量に関わらず同一の品質・時間での仕上がりを実現し、また、解凍終了後でも急速冷却により解凍品の高品質保持を実現します。
- ・短時間：ヒートポンプ採用で解凍槽を温冷コントロールし、従来解凍方法と比較すると短時間での解凍が可能です。
- ・簡単操作：スタートボタンを押すだけの簡単操作にて解凍終了・鮮度保持まで自動運転を行います。
- ・衛生的：清掃がしやすい構造になっており、運転中も解凍終了後に急速冷却運転を行うため、雑菌の繁殖が抑制されます。
- ・省人・省手間・省ロス：解凍作業は解凍スタートから解凍終了、鮮度保持運転までプログラム自動運転制御なので少人数、小作業で効率的です。

2. 製品情報

福島工業株式会社ホームページ製品情報よりご参照ください。

<http://www.fukusima.co.jp/products/new01.asp?uintID=26>



3. 今後の見通し

本件による平成 22 年 11 月期の連結及び個別業績に与える影響は、軽微であると考えております。

以 上