

氷温熟成3つの効果

◆より新鮮な状態でお届け

氷温下では呼吸代謝が著しく抑制され老化の進行が遅くなり生鮮物では冷蔵により3～5倍程の鮮度保持が可能です。

◆さらなる旨味を引き出す

氷温下、0℃以下のストレスにさらされると細胞は自己防御し、自ら凍るまいとアミノ酸や糖類、旨みや甘み成分を添加物に頼らず、自然の力で引き出すことができます。

◆有害微生物の減少化

大腸菌やサルモネラなどの有害微生物を抑えることができます。