proton

We make future fresh.

proton +HOLDINGS

proton MAGNETIC FREEZER

We make future fresh.

proton DEFROSTING

We make future fresh.

proton +DINING

PROTON

CONGELACION MAGNETICA SECTOR CARNICO

proton EUROPE

www.proton-europe.com

proton-EUROPE

LAS TECNOLOGIAS DE CONGELACION ACTUALES

1- NO pueden incidir en la FORMACION de los CRISTALES de hielo

2- Siempre crean CRISTALES (de TAMAÑOS diferentes según su VELOCIDAD de congelación)

3- Ocasionan ROTURA y DESTRUCCION CELULAR

5- Causan PERDIDAS por GOTEO (EXUDADOS)

4- Provocan DESHIDRATACION CELULAR (Pérdidas de HUMEDAD)

6- Ocasionan incrementos en la CONCENTRACION de SOLUTOS

7- Originan DILATACION

8- Crean una BARRERA al congelar ANTES la CAPA EXTERIOR

9- NO eliminan el OXIGENO

10- Incapaces de congelar TODO TIPO de ALIMENTOS y determinados PRODUCTOS DELICADOS

proton-EUROPE

10 DAÑOS PROVOCADOS POR LA CONGELACION ACTUAL

1- DAÑOS en forma de PERDIDA DE COLOR

2- DAÑOS en la ESTRUCTURA MUSCULAR

3- DAÑOS por PERDIDA DE HUMEDAD

4- DAÑOS en forma de CAMBIOS EN LA TEXTURA

5- DAÑOS en forma de CAMBIOS EN EL SABOR

6- DAÑOS por PERDIDA DE NUTRIENTES

7- DAÑOS por OXIDACION DE GRASAS

9- DAÑOS por DESHIDRATACION

8- DAÑOS por CAMBIOS ENZIMATICOS

10- DAÑOS por DESARROLLO MICROBIANO

PROTON
TECNOLOGIA

proton-EUROPE

LA NUEVA GENERACION EN LA CONGELACION

En Japón han comprobado que ya no es suficiente con utilizar una congelación rápida como la del nitrógeno.
El factor determinante en la calidad organoléptica del producto congelado es el **tamaño de los cristales:**

- ➡ Con ninguno de los tipos de congeladores actuales se puede incidir ni alterar el factor mas importante: el control sobre el tamaño de los cristales de hielo formados.
- ➡ Los cristales de hielo que se forman durante el proceso de congelación, especialmente si son grandes, dañan gravemente la materia prima congelada.

La única forma probada y eficaz de maximizar su minimización es mediante la nueva generación de congeladores: la tecnología PROTON ® FREEZER.

FUNDAMENTOS TECNICOS DE LA TECNOLOGIA PROTON

La tecnología PROTON® distribuida por **PROTON EUROPE SL se basa en una combinación de:**

- **CAMPO MAGNÉTICO**
- **ONDAS ELÉCTRICAS**
- **AIRE FRÍO**

El factor determinante en la calidad organoléptica del producto congelado es el **tamaño de los cristales** que se forman al pasar del estado fresco al congelado.

El fundamento de nuestra tecnología se basa en **la ordenación de las moléculas de agua durante el proceso de congelación.**
Mediante la tecnología **PROTON ®** el producto se congela mientras un campo magnético estático y una onda eléctrica se irradian en una dirección predeterminada.

Al congelar, se disponen las moléculas de agua en una dirección constante y **se ordenan de manera uniforme** a intervalos predeterminados debido al campo magnético estático unidireccional e uniforme.
Dichas moléculas, que tienen una fluctuación constante gracias a la onda eléctrica, se disponen en condiciones casi constantes haciendo que la cristalización suceda de manera uniforme (interior y exterior) en todo el producto, alineando las moléculas de agua manteniendo su estructura lineal y evitando la expansión del volumen de cristales de hielo, inhibiendo tanto el cambio en el volumen de humedad como la destrucción de las células que contienen esa humedad en el momento de la descongelación debido a las pérdidas por goteo.

PROCESO DE CONGELACION
(PASO DEL ESTADO FRESCO AL CONGELADO)

CONGELACION TRADICIONAL

- ARCON
- ABATIDOR
- CAMARA DE CONGELACION

CONGELACION MAGNETICA PROTON

El agua libre se congela produciendo cristales de hielo que crecen de forma *inversa* a la velocidad de congelación (a menor velocidad, mayor tamaño)

PROCESO DE CONGELACION

El producto se congela mientras un *campo magnético estático* y una *onda electromagnética* se irradian en una dirección predeterminada

CREACION DE GRANDES CRISTALES

LOS CRISTALES se EXPANDEN cuando el AGUA (líquido) SE CONVIERTE en HIELO (sólido), provocando ROTURA CELULAR

ORDENACION de las MOLECULAS de AGUA EVITANDO la EXPANSION del VOLUMEN de los CRISTALES de hielo al congelar (*NANOCRISTALES*)

ROTURA CELULAR

DESCONGELACION

Al congelar se alinean las moléculas de agua manteniendo su estructura lineal e impidiendo el crecimiento de los cristales que provocan

Se MANIFIESTA en forma de EXUDADOS (GOTEO) y provoca CAMBIOS en la ESTRUCTURA CELULAR (CAMBIOS EN LA TEXTURA, COLOR, SABOR,...) y PERDIDA de NUTRIENTES y de OTROS COMPONENTES del alimento

ESTRUCTURA CELULAR ORIGINAL

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS INTACTAS

MANTIENE la ESTRUCTURA CELULAR ORIGINAL (puede volver a congelarse) y PRESERVA INTACTAS TODAS las PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS ORIGINALES del alimento (COLOR, TEXTURA,SABOR,..)

CARACTERISTICAS PROTON

proton
RYOHO FREEZE SYSTEMS.CO.,LTD
株式会社菱豊フリーズシステムズ

RFS RYOHO FREEZE SYSTEMS

proton-EUROPE
プロトンヨーロッパ

PROTON MAGNETIC FREEZER TECH
プロトン凍結機

innova fish

CONGELA TODA CLASE DE ALIMENTOS
PESCADO, CARNE, VERDURAS, PAN, PASTERIA, LACTEOS, PLATOS COCINADOS

CONSERVA LA ESTRUCTURA CELULAR SIN DAÑOS
SIN ROTURA CELULAR

CONTROLA LA FORMACION Y TAMAÑO DE LOS CRISTALES DE AGUA GRACIAS A LOS CAMPOS ELECTRO MAGNETICOS

SIN EXUDADOS (LIQUIDOS) Y SIN CAMBIOS AL DESCONGELAR
de COLOR, TEXTURA,SABOR

PF-15

CONGELACION UNIFORME INTERIOR Y EXTERIOR

CONGELACION **DELICADA** Y NO AGRESIVA
COMO EL NITROGENO

Conserva todas las CUALIDADES ORGANOLEPTICAS originales
SABOR, COLOR, TEXTURA

PERMITE DESCONGELAR Y **VOLVER A CONGELAR**

menor DESHIDRATACION
mayor RENDIMIENTO

MAYOR RAPIDEZ Y MEJOR CALIDAD
QUE EL ABATIDOR

MANTIENE INTACTOS VALORES NUTRICIONALES

anisakis

ELIMINA BACTERIAS, MICRORGANISMOS, PATOGENOS Y ANISAKIS

15 KG/HORA

500 KG/HORA

CIB® Culinary Institute of Barcelona
Cooking Tomorrow

PIDA CITA para conocer la tecnología PROTON
proton@innovafish.com
Tel. +34 627 925 103

RESTAURANTES SIN COCINA
proton +DINING

ULTIMA GENERACION DE CONGELADORES EN JAPON

MADE IN JAPAN

UNICA TECNOLOGIA VALIDA PARA CONGELAR SUSHI

Become a MEMBER proton

RECOMENDADA POR EL MINISTERIO DE INDUSTRIA DE JAPON
METI 経済産業省 Ministry of Economy, Trade and Industry

We make future fresh

CONGELACION MOVIL
PROTON CAR
全国巡回!! プロトン号

www.proton-europe.com

proton-EUROPE

CONGELACION MATERIAS PRIMAS

PRODUCTOS DEL MAR

SUSHI

WAGYU JAPANESE BEEF

CARNICOS

CONGELACION MATERIAS PRIMAS CRUDAS Y PROCESADAS

HELADOS, LACTEOS, HUEVOS

VEGETALES Y FRUTAS

PANADERIA, PASTELERIA Y BOLLERIA

CONGELACION MATERIAS PRIMAS

CONGELACION ENVASADOS EN MAP

proton-
EUROPE

GAMA DE CONGELADORES PROTON & REBORN

proton
MAGNETIC FREEZER
We make future fresh.

PF-15

CAPACITY CYCLE 15 kg.
SIZE 1200W×870D×1700H
WEIGHT 450 Kg
TEMPERATURE air blast -35/-38°C
CAPACITY 5 trays x 1 roo
TRAYS NUMBER 5
TRAYS DIM. 600 x 400 x 20

PF-30

CAPACITY CYCLE 30 kg.
SIZE 1660W×1205D×1830H
WEIGHT 750 Kg.
TEMPERATURE air blast -35/-38°C
CAPACITY 8 trays x 1 room
TRAYS NUMBER 8
TRAYS DIM. 600 x 400 x 20H
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

PF-60

CAPACITY CYCLE 60 kg.
SIZE 2440W×1250D×2050H
WEIGHT 1.200 Kg.
TEMPERATURE air blast -35/-38°C
CAPACITY 8 trays x 2 room
TRAYS NUMBER 16
TRAYS DIM. 600 x 400 x 20H
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

PF-150

CAPACITY CYCLE 150 kg.
SIZE 3400W×1904D×2320H
WEIGHT 3.900 Kg.
TEMPERATURE air blast -35/-38°C
CAPACITY 8 trays x 4 room
TRAYS NUMBER 32
TRAYS DIM. 600 x 600 x 20H
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

PF-3 (HOIHOI)

CAPACITY CYCLE 3 kg.
SIZE 900W×750D×1850H
WEIGHT 250 Kg.
TEMPERATURE air blast -25°C
CAPACITY 300L
TRAYS NUMBE 4
TRAYS DIM. 542W × 330D × 250H

TU-300

CAPACITY CYCLE 300 Kg.
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)
BELT CONVEYOR SIZE 1400x9400
MAIN BODY WEIGHT 12.000 kg
INSIDE TEMPERATURE SETTING
air blast system -35/-38°C
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

REBORN

SIZE Made-to-order
CAPACITY Expandable until 300 Kg.
TEMPERATURE air blast-30/-35°C
CONFIGURATION 3 stages
CONFIGURATION
Nominal 77 KG./1 loading cart
40 Kg. (10 trays)
60 Kg. (15 trays)
TRAYS DIMENSION 600Wx600Dx350H
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

TU-500

CAPACITY CYCLE 500 Kg.
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)
BELT CONVEYOR SIZE 1400x13900
MAIN BODY WEIGHT
INSIDE TEMPERATURE SETTING
air blast system -35/-38°C
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

TU-150

CAPACITY CYCLE 150 Kg.
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)
BELT CONVEYOR SIZE 1.200W×3.000L
MAIN BODY WEIGHT 4.000 kg
INSIDE TEMPERATURE SETTING
air blast system -35/-38°C
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

PROTON

SECTOR CARNICO

proton-
EUROPE

EXPERIENCIA PROTON

proton-EUROPE

CLIENTES JAPON sector CARNICO

	GYUCHO CO LTD. OSAKA	http://www.gyucho.com/shop/kodawari/	JAPAN	MEAT	
	IWATE-FARMERS-MEAT BEEF PROCESSING	https://www.iwate-fmeat.com/about/#proton	JAPAN	MEAT	EJE
	OOMIYA WILD BOAR MEAT	https://www.oomiya.com/elements/pages/proton/	JAPAN	MEAT	EJE
	TAKAHASHI CHIKUSAN CO.	http://www.takahashi-chikusan.co.jp/quality/	JAPAN	MEAT	EJE
	YUASA SHOJI CO., LTD (AICHI PREFECTURE)	http://www.yuasa-shoji.com/	JAPAN	MEAT	
	NAKASYOKU CORPORATION.	http://www.nakasyoku.co.jp/	JAPAN	MEAT &EGGS	
	KOUTIN	http://www.koutin.com/flow/flow.html	JAPAN	MEAT Chicken	OK
	NANBU-SHOKKEI NAGOYA-KOHCHIN PORTLY-FARM	https://www.suppliersof.com/profile/nanbu-shokkei-kakou-cooppsp/67235091	JAPAN	MEAT chicken	
	SHIGA-PORTLY	http://www.shiga-portly.com/	JAPAN	MEAT Homebred Chicken	OK
	ESHOP-HIRO	https://www.eshop-hiro.com/user_data/proton.php	JAPAN	MEAT Meat Shop	OK
	OOMIYA	https://www.oomiya.com/html/page13.html	JAPAN	MEAT Wild Boar	OK

Freezing example (Farming)

Gyucho Co., Ltd (Osaka)

Though chilled distribution is the most common in the farming industry,
Gyucho distributes proton-frozen products depending on items and parts.
Though sliced meat and steaks for gifts quickly deteriorate and discolor, proton freezing retains the original quality and enables the supply of stable products to customers.
In addition, it reduces the loss of products.

貴重な食べもの・大切にストック・美味しくクッキング　proton+HOLDINGS

三田屋 総本家

私たちは三田牛に情熱をかけています

兵庫県三田市で、三田牛を1頭買いし食肉加工品の製造販売を行っています。精肉の販売と、加工品ギフトが好評です。加工用と精肉用にPF15型をそれぞれ導入。

導入前の問題点

1）1頭買いによる、不需要部位の活用が難しい。

2）年間を通して、7,8月と11,12月の繁忙期と閑散期の差が激しく、また繁忙期の人件費高騰と人手不足も深刻であった。

3）ギフト商品の製造時、セリ値によって原価が決まってしまう為、仕入のコントロールが非常に難しい。

4）生塊肉（肩ロース・サーロイン・フィレ）は真空パックの封を開けると変色が始まる為、精肉加工の作業調整が難しい。

【課題】

従来の凍結は品質が悪くなる

計画生産・仕入が出来ない。

導入後の問題改善点

1）プロトン凍結化で、従来凍結より解凍後の品質が良くなり凍結商品製造が可能となった。

2）計画生産で、閑散期に製造凍結することで、作業が平準化され人件費が低減し、人手不足も解消した。

3）不需要部位を加工品（ハム・ソーセージ・ローストビーフ）使用することで歩留と食材ロスが改善した。

リーピートオーダー!!

4）安値時に仕入れ、加工凍結することでセリによる原価圧迫が無くなった。

5）生肉をポーションカット、又は加工しプロトンすることで変色のリスクが無くなり作業オペレーションも組みやすくなった。

6）ECサイト、百貨店ギフト、ふるさと納税ギフト向けに、ロスの無い安定した商品作りが可能となった。

【ポイント】

食材の品質がUPし、不需要部位を活用した商品開発が多様になった。計画生産が可能になり、原価と食材ロスが軽減した。人手不足が解消し、残業も無くなり働き方が改革された。

貴重な食べもの・大切にストック・美味しくクッキング　proton+HOLDINGS

有限会社 九州食肉産業

所在地：熊本県熊本市植木町

概　要：自社放牧に取組み、エサや水にもこだわっている。抗生物質などを与える成長促進を一切せず、生体馬本来の成長する力を引き出す事でより質の良い馬肉を提供している。

現状

店舗販売&通信販売

冷蔵販売&冷凍販売

繁忙期での売り切れ販売機会ロス

海外向け需要の増加

商品

馬肉の特徴

脂分がその他お肉に比べて圧倒的に多く、不飽和脂肪酸が多い。そのうえ脂肪分が少ないことから短時間強火に適した理想的なお肉であるといわれている。

課題

冷凍で食感が悪くなる

冷蔵は賞味期間が短い

馬刺しの劣化速度が速く、すぐに黒ずむ

従来の冷凍馬刺しは味の劣化が大きくイメージが悪い

解決

1. 高品質な冷凍馬刺しの実現！
プロトン凍結後、解凍しても従来品に比べ色は薄く、新鮮な色のまま長期間保存しても劣化が抑制！

2. 遠隔地へ生の鮮な馬刺しの提供可能に！
特殊箱で冷蔵しても鮮の出荷をふった状態へ長期間な冷凍保管しめ冷蔵しが可能に！

3. 海を越え、世界へ！
輸送の生産文化をとられずに鮮度に関係にも広め、海産の魅を世界へ！

国産馬

合志物産館 志来菜彩店

炭火焼肉とハンバーグの店
馬牛ん－BAGYU～N－

バッチ式急速冷凍機
プロトン凍結機：リ・ボーン

◆「プロトン凍結機：リ・ボーン」とは、奈良市に本社のある(株)菱豊フリーズシステムが開発。『ドリップの出ない、風味そのままの冷凍食品』を実現した画期的な凍結機です。

◆「プロトン凍結機：リ・ボーン」の最大の特徴は、食品の凍結時に細胞内の水分子を整列させ、細胞膜を破壊せず凍結するため、解凍時に起こるドリップがほとんど見られないことにあります。

◆「プロトン凍結機：リ・ボーン」の凍結原理は、凍結庫内に強力な磁束と高磁波の場をつくって水の分子を整列させ、氷結持間帯（±0℃～-7℃）の通過時間を短縮することによって、氷の結晶を大きく成長させないというものです。

◆東北冷蔵製氷（株）では、この「プロトン凍結機：リ・ボーン」を第二工場の急速冷凍室内に1基（冷凍能力40Kg/h）導入いたしました。これは既設の急速冷凍室の強力な冷気（-30℃～-40℃）をプロトン凍結機に取り込んで急速冷凍するという、合理的かつ省エネな仕組みとなっています。

◆左の写真は全て「プロトン凍結機：リ・ボーン」で冷凍した食品で、お魚・お肉などの食材だけでなく、お寿司やおせち料理などに広く活用されています。

プロトン凍結の原理を図式化すると・・・

①ハイブリット凍結で水分子を整列　②急速凍結で氷の結晶を小さく　③食品細胞を傷つけない！

「プロトン凍結機：リ・ボーン」で新たな商品を作ってみませんか！

当社が導入したプロトン凍結機は、バッチ式で60ｃｍ×60ｃｍのトレイ（4Kg積載可）が5枚×2段（計10枚）の仕様となっており、材料に合わせた凍結持間の設定が可能です。

試作・試験も大歓迎！ご利用・ご相談をお待ちいたしております。

東北冷蔵製氷株式会社
TEL 0235(24)6975
FAX 0235(24)4222

高鮮度維持プロトン凍結の力

畜産業界でのプロトン凍結機導入が急増中です！

畜産業界でプロトン凍結導入急増の理由

1、ドリップを抑えた高品質の商品作り

2、計画生産で年間作業の平準化

3、ギフト商品の安定拡販

4、食材ロスの軽減

5、値動きに合わせた原価調整が可能

導入事例

株式会社　牛長様（大阪）

チルド流通が主流の畜産業界ですが、牛長様ではアイテムや部位によってプロトン冷凍で商品を流通されています。ギフト品や進物用のスライス肉やステーキ肉は劣化や変色が早くリスクの高い商品ですが、プロトン凍結により従来の品質を保ち、安定した商品を御客様にお届けする事が可能となりました。また、商品のロスを抑えることができました。

株式会社　おおみや様（丹波篠山）

おおみや様では以前アルコールブライン凍結を御採用されていましたが、【解凍時ドリップが多い・ランニングコストが高い・真空包装後でないと凍結できないため商品開発が難しい】等の理由でプロトン凍結機を御採用されました。猪肉は猟期が決まっており１年を通した商品作りが難しいのですがプロトン凍結機導入により年間を通した安定した高品質の商品作りが可能となり、ランニングコストの削減

Inmediatamente después del procesamiento del paquete de vacío de

congelación de protones

, se transfiere al congelador del compartimiento congelador y se congela.

※ Se usa congelación de protones.

※ Los productos enviados en crudo no se congelarán.

プロトン冷凍で鮮度保持

これ以上ない新鮮な名古屋コーチンをお届けします

Los ingredientes congelados mantenidos frescos por protones congelados tienen menos probabilidades de romperse cuando se congelan, por lo que puede reproducir la frescura del congelado tal como está.
Es económico y se puede aplicar a varios menús porque es fácil de guardar.

トップページへ ▲

ISO 22000 取得工場

品質管理を徹底した工場で一貫加工しています。

Es solo nuestra fábrica que procesamos la prefectura de Aichi "puramente Nagoya Cochin" (pollo vivo) en la ciudad de Nagoya. Además, es la única fábrica con certificación ISO 22000 en la fábrica de procesamiento de aves vivas ubicada en la ciudad de Nagoya ("Norma internacional para construir un sistema para mantener la seguridad alimentaria"). Delicioso, por favor disfruta con confianza.

トップページ

弊社では昨今、TV等メディアで多くの注目を集める「プロトン凍結機」を業界で先駆けて導入しました。
これは「牛肉の細胞を破壊せずに冷凍出来るため、解凍してもドリップがほとんど出ず、まるで生のような鮮度と美味しさを再現出来る」 これまでの常識を覆した革新的な冷凍機械です。
また、岩手ファーマーズミートでは「HACCP」の取得を目指し、最新鋭の衛生的な設備で牛肉加工を行っています。

プロトン凍結機の詳しい解説はこちら

専用加工ライン

名古屋コーチンだけを加工する体制を整えています。

牛匠とは

n la fábrica de la sede, procesamos Nagoya Cochin
ue recibimos de manera consistente, para que no se
encien otras carnes y otros gérmenes presentes en
ras carnes no se adhieren.
emo resultado, es posible lograr el mayor nivel de
ntrol de higiene y podemos ofrecer Nagoya Cochin
alta calidad y fresca en la ciudad.

前沢牛
いわて
商標登録
2234215
商品名 前沢牛赤身すき焼き
名 称 黒毛和牛（食肉）
原材料名 前沢牛 部位は別添記載
保存方法 要冷凍－18℃以下で保存
加工者 株式会社 岩手ファーマーズミ
岩手県奥州市前沢区向田一丁目
電話 0197－56－029
【解凍後：要冷蔵で2日以内】
原産地 岩手県奥州市
ブランド名 前沢牛
トレイ
容器
賞味期限番号 NB 6110
部位名
モモ
個体識別番号
1546911584

加熱して、
お召し上がりください。
愛知県産
純系名古屋コーチン
品 名 純系名古屋コーチン®
部位名 モモ肉、ムネ肉、ササミ
組合せ 名古屋種×名古屋種
産地名 愛知県産 飼育期間 130日
内容量 909g
賞味期限 21.6.26
飼育方法 平飼い鶏舎（一平方メートル10羽）
保存方法 保存温度 －18℃以下
生産者 尾崎和人
豊橋市多米東町2丁目12－2
加工者 名古屋市南部食鶏加工協同組合
名古屋市熱田区二番2－4－5
＊使用上の注意＊
保存温度が保たれない場合賞味期限が短くなります。
封後は賞味期限に係らずお早めにご使用ください。
3.完全に熱を通してお召し上がりください。
4.小分けパックを行う場合は、低温の室内で衛生的に作業してください。
5.品質が変わりますので、一旦解凍した物は再凍結しないでください。
加工者名
〒456-0052 名古屋市南区
TEL.052(753)
FAX
http://www.koutin
ISO22000認証取得した

宮崎県 新富町 shintomi town
〔宮崎初のもち米鶏しゅうまい和風点心鶏鳴®〕
株式会社大将（やきとり大将）
内容
・鶏しゅうまい3コ入りパッケージ×2袋
こだわり食材
◇新鮮な宮崎地鶏鶏（じどっこ）
◇乳酸発酵した3年物のぬか漬けたくあん
◇九州産十穀米
◇自家製塩麹
◇熊本応援！良質もち米
オリジナル和風点心「鶏鳴®」は宮崎初のもち米鶏しゅうまいです。宮崎県特産品、みやざき地鶏鶏と大根やくら干したくあんを使用。
もち米と九州産十穀米をまとわせ塩麹で味付け。肉の旨味に加え、乳酸発酵した3年物ぬか漬けたくあんが心地よい食感をより引き出したこだわりの一品です。
高タンパクで低カロリー、保存料・化学調味料不使用。軽く温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。
『和風点心鶏鳴®』は、家族を想うお客様の声から生まれました。
宮崎の色々な地鶏料理を家族に食べさせてあげたいと言われ、その声に応えてヘルシーに食べて頂くおもてなし慶し料理として考案したものです。
商品は次世代食品冷凍技術冷凍技術で出来立てのような状態を保っています。
プロトン冷凍は凍結できる氷の結晶の粒が小さく、解凍時に細胞が破壊されにくい為、出来立てのような状態が保たれます。

鶏レバーの比較

ドリップが著しく少なく、変色が無い(黒ずみが全くみられない!)

〔金目鯛みそ漬けの燻製〕
株式会社ファブリック

静岡県 河津町 kawazu town

伊豆稲取に古くから伝わる金目鯛のみそ漬け。この「みそ漬け」を「燻製」にいたしました。自家製味噌と燻製の風味、絶妙な脂加減により最高の一品に仕上がっております。
平成 29 年に特産品大賞で『最高金賞』を頂きました。

〔特選モモ焼肉食べ比べセット　700g〕
株式会社松源

大阪府 泉佐野市 izumisanoi City

内容

・計 700g（モモ焼肉用 300g、イチボ焼肉用 200g、ヒウチ焼肉用 200g） 黒毛和牛 4 等級以上

黒毛和牛（宮崎県産）の特選モモ焼肉食べ比べセット（4 等級以上）です。脂身が苦手な方にオススメ。本来の肉の旨みが味わえる赤身肉（モモ部位）と希少なモモ部位のヒウチ部位・イチボ部位の 3 種類をご堪能ください。-40℃で瞬間凍結！（プロトン凍結）お肉の細胞を破壊しないので鮮度抜群です。

〔「おおいた和牛」ヒレステーキ〕
有限会社肉のかなおか

大分県 豊後高田市 bungotakada City

幾度となく日本一に輝いてきたおおいた豊後牛の歴史が始まって百年目の節目に、新しい大分県産和牛高級ブランド「おおいた和牛」が誕生しました。
「おおいた和牛」は、品質の高い豊後牛の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質 4 等級以上のものだけを選んだ逸品。

JAPON NO SE EQUIVOCA. APROVECHESE VD. TAMBIEN DE TODAS LAS VENTAJAS

proton-
EUROPE

PROTON EUROPE SL
www.proton-europe.com
NARA -OKINAWA (JAPAN)
BARCELONA (SPAIN)
T: +34 627 925 103
proton@innovafish.com