

PROTON MAGNETIC FREEZER



PROTON MAGNETIC FREEZING
TECHNOLOGY.
APPLICATIONS IN THE BAKERY, BAKERY
AND PASTRY SECTOR
IN JAPAN



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

THE BAKERY IN JAPAN



The Japanese have developed their own and original bakery culture, which continues to evolve continuously and has been possible thanks to the secondary position of bread and pastries in the Japanese diet.

The daily consumption of bread spread throughout Japan after World War II.

First it was generalized at school lunch with bread as a staple food. Later, bread began to normalize at breakfast in the homes of cities, where daily life gradually progressed. In rural areas, the habit of eating pastries during work breaks spread. In all those cases, the triumphant bread was soft crust.

From the second half of the nineties, however, the cities saw the bakeries multiply with authentic loaf of bread, with its toasted aroma and crunchy crust, which did not detract from that made in France.

In turn, they began to highlight a series of new products created in Japan.

One of these creations was the koppepan, a muffin inspired by the French pain coupé that in Japan adopted its own characteristics. Other varieties are suika pan which is a red and green watermelon-like bun and the sarada pan, a sandwich filled with potato salad


At the height of the sandwiches of these times, especially the fruit sandwiches, which combine fruits such as bananas and strawberries with cream cheese, as well as tamagoyaki (sweet tortilla) sandwiches. All sandwiches that conquer Japanese consumers are original Japanese creations.

The boom in high-quality bread that began around 2013 is also a phenomenon typical of Japan.

Softness is one of the distinguishing features of Japanese bread.

This feature is because, unlike Europe, historically Japan has not consumed bread as a staple food, nor has it had the consequent need to preserve it for a long time.






ギザギザたまごバーガー

卵に見たてたバーガーパンズでたまごサラダ、ポテトサラダ2種類の味わいを挟みました。ギザギザの部分割ることができ、食べる楽しさのあるサンドイッチです。

540円
(398kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご




ちいさなさんかくサンド

やわらかいサンドイッチ食パン（米粉・穀物）を使ったお子様にもおすすめのサンドイッチ。ツナサラダ、ハムトマト、タマゴサラダ、いちごホイップの4つの味を組み合わせてみました。

497円
(326kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン・りんご・ごま




たまごを楽しむマジックサンド

オリーブ入りスクランブルエッグ、ポイロドエッグ、オレガノ入り卵サラダ…卵を調理の違い、組み合わせの違いでお楽しみいただけるサンドイッチです。

497円
(358kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ごま




8種のよくばりミックスサンド

米粉とライ麦入りのサンドイッチ食パンを使用し、8種類のフィリングを彩りよくサンドしました。肉、魚、フルーツなど少しずつついろいろな味が楽しめます。

562円
(298kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご




薄切りハムときゅうりのサンド

薄切りハム・ハムとキュウリのスライスを、米粉入りのサンドイッチ食パンで挟みました。

476円
(232kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・鶏肉・ゼラチン




5つのきのことグラタンのブルアパルトブレッド

ちぎって食べる、ブルアパルトブレッド、パン・カンパニョーニ、エリンギなどのきのこを入れてグラタンソースとチーズで仕上げました。

972円
(552kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・りんご




ヤンソンの酒蒸

北陸の冬の定番料理、ヤンソンの酒蒸をアレンジ。マッシュポテト入りの生地でサムソーチーズを包み、アンチョビなどの旨味でモッツアレラチーズをのせて焼き上げました。

346円
(178kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・乳成分・大豆・牛肉・鶏肉・ゼラチン




なすとミートソースのキッシュ

パイ生地にもッツアレラチーズをのせ、ナス入りのミートソースと自家製アパレイユを入れて焼き上げました。

368円
(268kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉




ゴロゴロベーコンのキッシュ

パイ生地にもッツアレラチーズ、オニオン・スライスをのせて自家製アパレイユと乾塩ベーコンの角切りを入れて焼き上げました。

400円
(300kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま




サーモンとクリームチーズのキッシュ

パイ生地にもサーモン、クリームチーズ、自家製アパレイユを入れて焼き上げ、ディルをトッピングして仕上げました。

432円
(264kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・スギ・りんご・ごま




マジックステッキサンド（ローストビーフ&サーモン）

ステッキに見立てたパンに、ローストビーフ、サーモン、カマンベールチーズの3種類の具材をはさみました。一口サイズにカットして盛り付ければ贈答品もオードブルになります。


767円
(303kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま




チーズケーキ（2個入）
《冷凍》
Cheesecake

520円




ガトールショコラ（2個入）
《冷凍》
Gateau chocolat

660円




ロールケーキ（ハーフ）
《冷凍》
Roll cake


480円



デザートアイス・抹茶
Matcha Ice Cream



デザートアイス・バニラ
Vanilla Ice Cream



デザートアイス・ユズ
Yuzu Ice Cream

ぶとマンゴーのデザートサンド


ズンと胡蝶入りのパンで、いちご、マ、クリームチーズとカスタードクリームをはさんだ、手のひらサイズのあんぱん。手巻のような、かわいらしい見た目で、中のあんも小さなボール状になっています。

270円
(216kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・りんご・くるみ

のせる noseru


くるむ kurumu



クリームのコロネ

ネ型に焼いたパンに、小豆餡の抹茶クリームを入れて仕上げました。手土産やお祝いにもおすすめの菓子パンです。


270円
(198kcal)



ほうじ茶クリームのコロネ

コロネ型に焼いたパンに、炭灰ほうじ茶クリームを入れて仕上げました。手土産やお茶請けにもおすすめの菓子パンです。


270円
(198kcal)



チョコクリームのコロネ

コロネ型に焼いたパンに、チョコカスタードクリームを入れて仕上げました。

270円
(198kcal)




玄米つふあんぱん

玄米パンの生地でおあんを包み、黒ごまと黒蜜をトッピングして焼き上げました。

216円
(161kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・ごま




玄米こしあんぱん

玄米パンの生地でおしあんを包み、白ごまと黒蜜をトッピングし、玄米粉を振って焼き上げました。

216円
(171kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・乳成分・ごま




ミルクレーヤー

ミルク味の生地とソフトな生地を重ねて焼いています。

206円
(235kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆




スイートクラック

バターや卵入りのほんのり甘い菓子パン。表面はさっくり、中はしっとり。

292円
(460kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆




クリームパン

表面にカスタードクリームで“BREAD STORY”の8の文字を書いて焼き上げたクリームパンです。

227円
(216kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・りんご




アンコ・サリッシュ・ブリーズ

季節のイベントや記念日におすすめのシュー・ブリーズ。縦約30cm×横約35cm、パンの中に32個のサンドイッチを詰め合わせました。（約4〜5名様分）表裏のデザインは、季節によって変わる5種類からお選びいただけます。お渡し日の3日前まで要予約。

4,968円
(3,445kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま




手巻サンドボックス（ねこ）

おもてなしにおすすめの手巻サンドボックス。かわいらしいねこの顔と肉味を、卵やトマトゼリーでかたりました。

1,728円
(621kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・スギ・りんご・ごま



マジックステッキサンド（ローストビーフ&サーモン）

ステッキに見立てたパンに、ローストビーフ、サーモン、カマンベールチーズの3種類の具材をはさみました。一口サイズにカットして盛り付ければ贈答品もオードブルになります。

767円
(303kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま

JAPANESE SPECIALTIES



ミニデニッシュハート（ナッツ）

サクサクのデニッシュ生地に香ばしいクルミをトッピングしたミニサイズのデニッシュハート、100gあたり 8〜9個

100g（約8〜9個） 314円
（100g（約8〜9個） 589kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ



デニッシュハートアソート

デニッシュハート5個、ミニデニッシュハート12個を専用のボックスに詰め合わせました。手土産におすすめです。

1,080円

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ



デニッシュハートアソート（5）

デニッシュハート2個、ミニデニッシュハート12個を専用のボックスに詰め合わせました。手土産におすすめです。

702円

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ



デニッシュハート（アップルアーモンド）

サクサクのデニッシュ生地に、シロップ漬けのりんごとアーモンドスライスをトッピングして焼き上げました。

162円
（209kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・りんご



ミニデニッシュハート（能がしキヤラメル）

焼きたてがおすすめのミニサイズのハートのデニッシュ。サクサクのデニッシュ生地の中は、塩キヤラメルのフィリングを絞り焼き上げました。

100g（約5〜6個） 346円
（100g（約5〜6個） 456kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



ミニデニッシュハート（冬チョコ）

焼きたてがおすすめのミニサイズのハートのデニッシュ。サクサクのデニッシュ生地で、ココとバランスのよさが特徴のチョコレートを包みました。

100g（約6〜7個） 346円
（100g（約6〜7個） 518kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



デニッシュハート（シュガー）

デニッシュ生地にパールシュガーを飾って焼きあげました。外はサクッと、中はしっとり。

141円
（189kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



デニッシュハート（塩キャラメル）

デニッシュ生地にキャラメルソースを飾り、塩とブラックペッパーを混ぜて焼き上げました。

141円
（200kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



ミニデニッシュハート（シュガー）

ミニサイズのデニッシュ生地にパールシュガーを飾って焼き上げました。

100g（約8〜9個） 314円
（100g（約8〜9個） 541kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



ローストビーフのバゲットサンド

バゲット フォームで国産ローストビーフとレタスをサンドしました。

497円
（280kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご



キタノカロリのフルーツサンド

キタノカロリー食パンを使ったフルーツサンド。ホイップクリームとカスタードクリームを塗ったキタノカロリー食パンで、いちご、マンゴー、キウイをサンドしました。

530円
（384kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・キウイフルーツ



ティーサンド

ツナや卵、ジャムなど6種類のフィリングをサンドしました。

508円

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご・オレンジ・くるみ



玄米パン

ローストした玄米粉を加えて焼き上げました。しっとりとした生地に、ほんのり甘みを感じられます。粉のうち玄米粉を20%使用。

1本 551円 1/2本 276円
（787kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・乳成分



国産小麦のコーンパン

北海道産キタノカロリー49%を使用した生地に、コーンを対粉比80%加えて焼き上げました。

1本 411円 1/2本 206円
（387kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆

JAPANESE SPECIALTIES



イペリコ豚ベーコンのバーガー

やわらかく、やさしい旨みのあるバーガーパンに、イペリコ豚ベーコン、グリルマト、和風のだし香辛料をはさみました。京都の絶品「縁起の目」をイメージして、パンを四角い形に焼き上げています。

389円
（208kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉

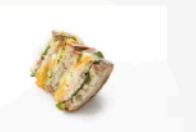


りんごとカマンベールチーズのサンド

ローストしたりんご、カマンベールチーズ、パストラミビーフに、食感と彩りのアクセントとして水菜をはさんだサンドイッチです。

562円
（319kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・りんご



シュリンプとアボカドのサンド

シュリンプ、アボカド、ゆでたまご、ツナサラダ、トマトなどをはさんだサンドイッチ。サウザンアイランドソースで仕上げています。

508円
（392kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・えび



アンコバーサリーシューブリーズ

季節のイベントや記念日におすすめのシューブリーズ。縦約30cm×横約35cm、パンの中に32個のサンドイッチを詰め合わせました。（約4〜5名様分）表面のデザインは、季節によって変わる5種類からお選びいただけます。お誕生日の3日前まで要予約。

4,968円
（3,445kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま



手巻サンドボックス（ねぎ）

おもてなしにおすすめの手巻サンドボックス。かわいらしいねこの顔と肉味を、卵やトマトゼリーでかたりました。

1,728円
（621kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・えび・りんご・ごま



マジックステッキサンド（ローストビーフ＆サーモン）

ステッキに見立てたパンに、ローストビーフ、サーモン、カマンベールチーズの3種類の具材をはさみました。一口サイズにカットして盛り付ければ豪華なおードルになります。

767円
（303kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま



エビカツのサンド

エビカツ、ゆでたまごのスライス、トマト、水菜を挟んだサンドイッチ。タルタルソースを使用して、バランスよく仕上げました。

702円
（437kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・えび



三元豚のカツサンド

三元豚、大葉、水菜、トマトをはさみました。大葉ととんかつソースに梅肉を加えたソースを使用することで、しっとりとした三元豚のカツの味わいに、和風のテイストを加えています。

670円
（534kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご



4種のミックスサンド

ローストビーフ、スモークサーモン、たまごサラダ、シュリンプなど4種類のフィリングをはさんだサンドイッチです。

627円
（436kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・えび・りんご・ごま



3種のスタミナチキバーガー

ほんのりスパイシーな3種の具材を、可愛らしくミニサイズにアレンジ。プチサイズのパンでチキ、コロッケ、ハンバーグをサンドしました。ちょっとずつ色々な味が楽しめて、パーティーや手土産にもおすすめです。

756円
（459kcal）

含まれているアレルギー物質



ぷりっとエビカツサンド

プリプリのエビを使ったエビカツとレモンとハーブ入りのマヨネーズソースをはさみました。レモンとハーブ入りのマヨネーズソースが味の決め手。

540円
（363kcal）

含まれているアレルギー物質



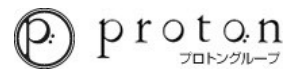
三元豚のモチカツサンド

耳太で柔らかいサンドイッチ食パン（穀物）に、レタス、サラダセロリ、ニンジン、千切りと厚切りの三元豚のカツをサンドしました。マンゴーピューレ入りのオリジナルソースが味の決め手。

648円
（549kcal）

含まれているアレルギー物質

PROTON ADVANTAGES



SPEED

- Less cooling and freezing time
- Minimizes the time of passage through the critical hardening zone (colloidal modification from +24 to -5°C)
- Stops moisture losses
- Minimizes space by reducing dimensions (tunnel) thanks to its speed



QUALITY

- Stops the aging process before any system
- Freeze and chill dough, precooked and cooked bread
- Minimizes crystal formation
- Conserves without modifying the structure fixed by the protein network (gluten)
- Reduces dehydration and weight losses in defrosting
- Suppresses the use of enzyme enhancers
- Freeze evenly and simultaneously
- Eliminates the aggressiveness of nitrogen
- It is the technology used in Japan to freeze the most delicate breads

PROFITABLE

- Cost reduction for energy savings thanks to its speed
- Minimize space by reducing dimensions (tunnel)
- Minimum impact of its cost per unit
- No gas consumption
- Power consumption
- Differentiation of competition



SIMPLICITY

- Simplify the freezing process
- Variety of adaptable models according to space
- Possibility of installation anywhere

ADAPTABILITY

- Variety of adaptable models according to capacity
- Possibility of installation in any space
- Adaptable tunnels according to customer needs
- Use for both cooling and freezing
- Cool and freeze many elaborations:
Doughs, bread, sandwiches, sandwiches, pizzas, pastries, pastry,



BAKERY



進々堂のバゲットシリーズ

Retro-baguette "1924"	Baguette	Baguette de blé complet	Baguette aux sésames	Baguette aux céréales	Baguette de seigle
レトロバゲット "1924"	バゲット	バゲット コンプレ	バゲット セザム	バゲット セリアル	バゲット セイグル
フランス産小麦使用	高級フランスパン専用粉を使用	全粒粉 20% (穀物比) 配合	煎り黒ゴマと煎り白ゴマを練り込み	4種類の穀入り	ライ麦とシュロート(圧搾ライ麦)を合計 40% 練り込み
表面はパリッと中はしっとり柔らかくてほかに塩気。	豊かで芳ばしい香りと、噛むほどに味わい深いコクのある風味。	小麦胚芽と液糖を使用し、コクのある味に。	ゴマの香ばしい風味が口いっぱいに広がります。	白ケシの実、アマニ、パンプキンシード、サンフラワーシード	ほんのりサワーを効かせ、風味・食感が一層引き立ちます。
噛めば噛むほど小麦本来の甘みが口の中に広がります。	フランス料理をはじめ、肉料理にもよく合います。	軽い食べ口		香ばしい穀物の香りが料理を一層引き立てます。	



バゲットカナパーニュ

フランスで「田舎パン」といわれ、パリのレストランでよく使われています。少し酸味がありサンドイッチや肉料理にぴったり。卵・乳不使用。
(現在販売中止しています) ▶オンラインショップ・食事パンはこちら...



バタール

フランスの昔ながらの製法そのままにゆっくり低温長時間発酵することで外側のクラストはパリッと香ばしく、クラムはしっとり。卵・乳不使用。
▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



明太子フランス

フランスパンに明太子ディップをたっぷりのせて焼き上げました。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



バゲット

外皮の香ばしさを楽しんでいただけるようにじっくり発酵をもって焼きました。パリで一番食べられているパンです。卵・乳不使用。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



フランス食パン

フランスパン生地そのままを、食パン型に焼き上げました。シンプルな生地だけに、トーストしてバターやジャムの味を最大限に生かすパンです。その食感はやみつきになる程。表面をさっと焼いて、風味と口どけをお楽しみください。フランス



ベーコンエビ

麦の穂の形をフランスパンで表したパンです。ベーコンの風味と香ばしいクラストをお楽しみください。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



ゴーダフランス

天然酵母のフランスパン生地にゴーダチーズを包み込み外側はダッチ生地をかけることでパリパリ食感に仕上げました。後を引く美味しさです。乳使用。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



ショコラバゲット

ベルギーの最高峰チョコレート、カレボーのチョコチップとブラックココアをふんだんに練りこみました。クラストのカリッとした食感、チョコの甘すぎず深い味わいは絶妙。乳使用(現在販売中止しています) ▶オンラインショップ・フランス

SQUADS & SANDWICHES



PIZZAS & BASES



直営のレストランでは原材料をトッピングして焼く



直営の7-11では再加熱して販売



焼成後凍結→再加熱

パン屋さんのもちもちピザ

(10種野菜のせ)

低温長時間発酵を取った全粒粉がまるむしり生地
自家製のトマトソースと季節の確かな野菜が
10種類以上乗ったわんぱくピザ

¥1,500 (税込)



PASTRY & PASTRIES





PROTON MAGNETIC FREEZING

DEALER IN
EXCLUSIVE
OUTSIDE ASIA



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



プロトンヨーロッパ

PROTON MAGNETIC FREEZER TECH
プロトン凍結機



**FREEZE
ALL CLASS
FOOD**

FISH, MEAT, VEGETABLES, BREAD,
PASTRY, DAIRY, COOKED DISHES

**KEEP THE
CELL STRUCTURE
NO DAMAGE
NO BREAK CELL**

**CONTROL
THE CREATION
& SIZE OF
WATER CRYSTALS
THANKS TO THE
ELECTRO
MAGNETICS
FIELDS**

**NO DRIP (LIQUIDS)
& WITHOUT CHANGES
TO DEFROST
COLOR, TEXTURE, FLAVOR**

Keep all the original
**ORGANOLEPTIC
QUALITIES**
TASTE, COLOR, TEXTURE

**LOW DEHYDRATION
HIGHER PERFORMANCE**

**GREATER SPEED AND
BEST QUALITY
THAT THE BLAST CHILLER**



**UNIFORM FREEZING
INTERIOR AND EXTERIOR**

**DELICATE FREEZING &
NOT AGGRESSIVE
AS THE NITROGEN**

**IT ALLOWS
DEFROST
& FREEZE AGAIN**

**KEEP INTACT
NUTRITIONAL VALUES**



**ELIMINATES BACTERIA,
MICROORGANISMS,
PATHOGENS &
ANISAKIS**

15

KG/HOUR



500

KG/HOUR

CIB® Culinary Institute
of Barcelona
Cooking Tomorrow

ARRANGE A VISIT
to know PROTON TECH
proton@innovafish.com
Tel. +34 627 925 103

RESTAURANTS WITHOUT KITCHEN
proton
+ DINING

**LAST
GENERATION
OF FREEZERS
IN JAPAN**



—GUIDE MICHELIN—
**ESTRELLAS
MICHELIN**
2020



**ONLY
TECHNOLOGY
VALID FOR
FREEZE
SUSHI**

Become a
MEMBER
proton

RECOMMENDED BY THE MINISTRY OF INDUSTRY OF JAPAN



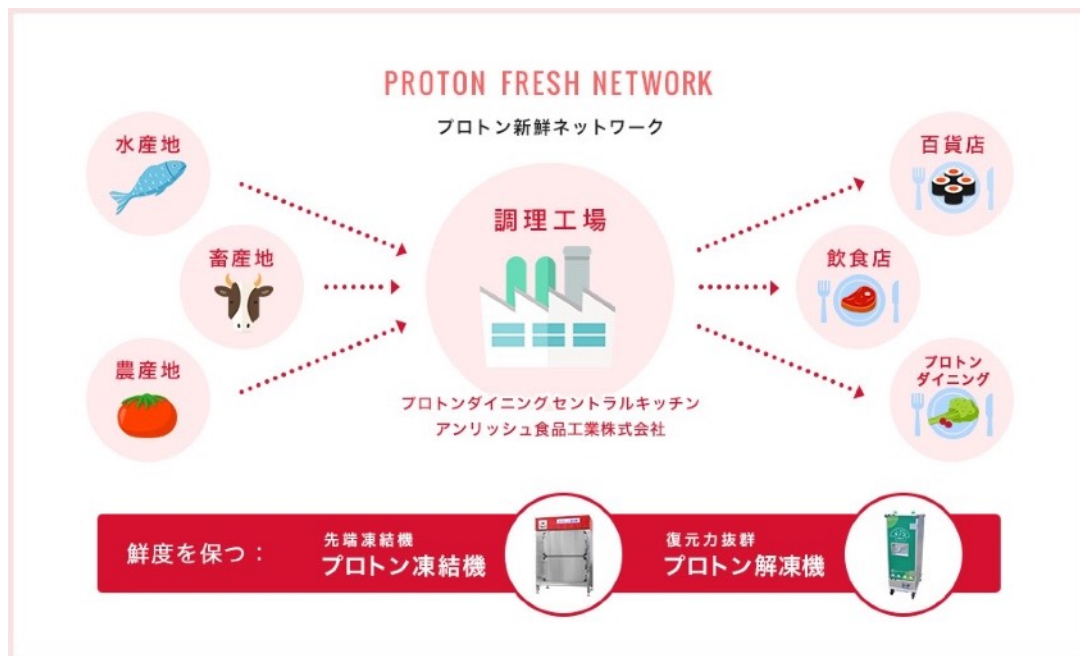
We make future fresh

PROTON CAR
全国巡回!! プロトン号

MOBILE FREEZING



www.proton-europe.com



JAPAN DOES NOT MISTAKE. TAKE ADVANTAGE OF ALL THE ADVANTAGES


Latest Freezing Technology "Proton Freeze"

機械ビジネスと食品ビジネスの融合

先進性冷熱機器（プロトン凍結機・解凍機共に特許取得済）を
基礎に新しく・美味しいプロトン凍結品の提供を行います。

冷熱機器製造・販売
研究・開発

食品製造・販売
レストラン経営

 proton
プロトングループ

>

 RFS RYOHO
FREEZE
SYSTEMS

 innova
fish



proton-
EUROPE

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