



We make future fresh.

We make future fresh.

proton

PROTON

CONGELACION MAGNETICA SECTOR PRODUCTOS DEL MAR



www.proton-europe.com

1.Damage to muscle structure

- Cell separation: the water that is outside the fibers freezes before the inside, generating an osmotic force that causes liquid to flow from the inside to the outside.
- Damage to membranes and proteins, by the ice crystals formed.
- Protein denaturation due to changes in the non-frozen aqueous matrix: in osmotic pressure, pH, ionic strength, etc.

3. Microbial development

- Much of the flora is sub-lethally damaged.
- Thawed meat is more susceptible to microbial growth and alteration, so it usually has more contamination than fresh meat

(at the same storage time).

Microbial development stops at -12 ° C

(for certain more resistant fungi)

4. Changes in texture

- · Less juiciness and
 - · More hardness.

Associated with changes in muscle protein:

- Shortening by rigor
- Protein Denaturation
- Increase in cross-links between proteins (due to denaturation phenomena and the presence of oxidation products that serve as a bridge between functional groups of amino acids).

2. Moisture losses

- Decrease juiciness and make meat harder.
- Altered appearance, taste and texture when freezing burns occur
- Economic losses due to weight loss.

FREEZER EFFECTS

1.Damage to muscle structure
2. Moisture loss
3. Microbial development
4. Changes in texture
5.Changes in taste and color
6. Changes in nutritional value



5.Changes in taste and color

- Decreased flavor intensity due to loss of flavor precursors and aromas in exudates.
- Possible collection of aromas from outside during freezing, storage and defrosting.
- Oxidative thickening of fats and discoloration of pigment during storage. Its degree depends on all those factors (intrinsic and extrinsic) that affect it.
 At temperatures between -30 and -40 ° C, oxidation reactions practically stop.

6. Changes in nutritional value

- Losses of water-soluble nutrients due to exudate (without a significant impact on the nutritional value).
- If there is oxidation there is also loss of nutrients susceptible to oxidation reactions.





THE NEW GENERATION OF FREEZERS: PROTON ®

In today's extremely changing food industry, customers demand quality, seasonal, "newer" products every day, at reasonable prices, with high availability and that comply with all sanitary standards. In order to satisfy all these demands we must use the best technology to process them, keep them fresh, tasty and healthy, even if they have been frozen.

Keeping all the organoleptic properties intact in a thawed product was up to this moment something unthinkable to achieve, because even with the best current freezing (cryogenic) methods, color changes occur and exudates and liquids appear when thawing, causing obvious alterations of the original product due to the damages caused by the size of the crystals formed and by the cell destruction during freezing.



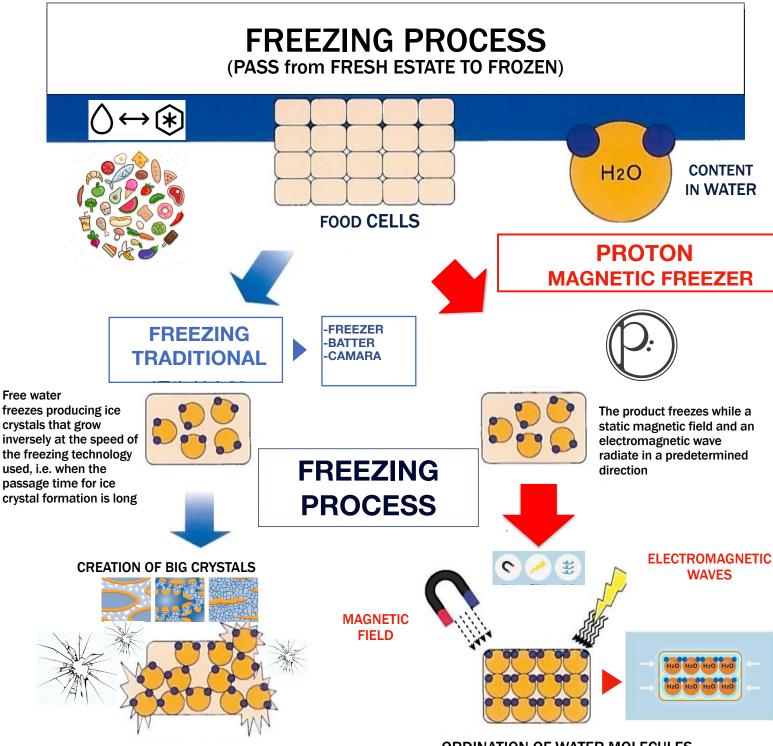
PROTON ® FREEZER belongs to a new generation of freezers, which unlike other systems that also use magnetic fields (CAS), its use is widespread in Japan for its proven effectiveness for the realization of a perfect freezing, when the differences between products disappear defrosted and fresh product and giving rise to a new category:

"the fresh product in frozen".

PROTON ® **FREEZER** technology is used in many different types of industries and sectors, not only in Japan, but in many Asian countries.

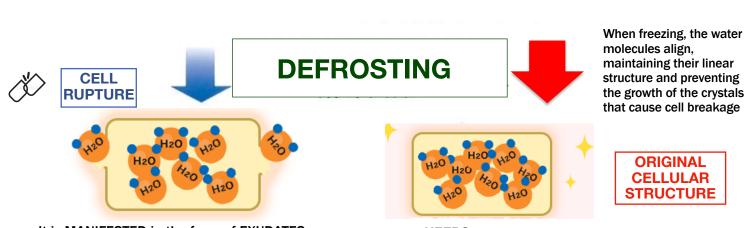
It is, in short, the most perfect form of freezing that exists today.





THE CRYSTALS EXPAND
WHEN THE WATER (liquid)
BECOMES ICE (solid), CAUSING
CELL RUPTURE

ORDINATION OF WATER MOLECULES AVOIDING THE EXPANSION OF THE VOLUME OF THE CRYSTALS OF ICE WHEN FREEZING (NANOCRISTALES)



It is MANIFESTED in the form of EXUDATES (DRIPPING) and CAUSES CHANGES in the CELL STRUCTURE (CHANGES in the TEXTURE, COLOR, FLAVOR, ...) and LOSS OF NUTRIENTS and OTHER COMPONENTS

KEEPS the ORIGINAL CELL STRUCTURE (can be re-frozen) and PRESERVES ALL ORIGINAL FOOD ORGANOLEPTIC QUALITIES (COLOR, TEXTURE, TASTE, ..)

PROTON MAGNETIC FREEZING



株式会社 菱豊 フリーズシステムズ

RYOHO



ınnnva

プロトンヨーロッパ

PROTON MAGNETIC FREEZER TECH プロトン凍結機



DEALER IN

EXCLUSIVE OUTSIDE ASIA



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

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

KEEP THE CELL STRUCTURE NO DAMAGE NO BREAK CELL



KEEP INTACT NUTRITIONAL VALUES

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



UNIFORM FREEZING INTERIOR AND EXTERIOR

DELICATE FREEZING & NOT AGGRESSIVE AS THE NITROGEN

IT ALLOWS DEFROST & FREEZE AGAIN



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















500 KG/HOUR

Culinary Institute of Barcelona Cooking Tomorrow

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













ONLY TECHNOLOGY **VALID FOR FREEZE** SUSHI



RECOMMENDED BY THE MINISTRY OF INDUSTRY OF JAPAN



We make future fresh







GAMA DE CONGELADORES PROTON & REBORN



PF-15

CAPACITY CYCLE 15 kg.
SIZE 1200Wx870Dx1700H
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 × 400 × 20H
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

PF-60

CAPACITY CYCLE 60 kg.
SIZE 2440Wx1250Dx2050H
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 3400Wx1904Dx2320H
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



TU-150

CAPACITY CYCLE 150 Kg.
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)
BELT CONVEYOR SIZE 1.200Wx3.000L
MAIN BODY WEIGHT 4.000 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

PROTON SEA PRODUCTS SECTOR



EXPERIENCIA PROTON



CLIENTES JAPON sector PRODUCTOS DEL MAR

よりき	VODIKISHISAN INC	http://yorikisuisan.co.jp/	JAPAN	CEA DDODUCTO	EJE
与力水産 株式会社	YORIKISUISAN INC.	company_A_En.html http://www.wakoreaglobal.com/frozen-		SEA PRODUCTS SEA PRODUCTS	EJE
완도전복주식회사 정해연 WandoAbalone Co., Ltd.	WANDO ABALONE CO., LTD.,	abalone/?ckattempt=1	JAPAN	ABALONE	EJE
大社(のオ こべくがり工場高売を nisten Listes chep	NINBEN1	http://www.ninben1.com/CCP023.html	JAPAN	SEA PRODUCTS small fish shirasu	ОК
HANKYU delica	HANKYUDELICA-I	http://hankyudelica-i.co.jp/safety	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	ок
COOP 生活協同組合コースこうべ	KOBE.COOP.OR.JP	https://www.kobe.coop.or.jp/	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	OK
極洋食品株式会社	куокиуо	https://www.kyokuyo.co.jp/home/search/index.html	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	EJE
○ ‡₃クヨーマルシェ	KYOKUYO MARCHE KYOKUYO	https://www.marche.kyokuyo.co.jp/ shop/default.aspx	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	
\$\$1, [4730-12], 2[73];	KYOKUYO SEA MARCHE	https://www.seamarche.jp/totable.html	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	
・ <mark>②</mark> キョクヨーマ _ル シí	KYOKUYO shokuhin	https://kyokuyo-shokuhin.co.jp/ shiogama.html	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	
\$	SAMASA SUISAN CO. LTD	https://www.samasa.co.jp/product/ #freeze	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Fish Company	ОК
TEATHER THE LOCATION OF THE LO	OKI-KATSUGYO	https://www.oki-katsugyo.jp/ %E5%95%86%E5%93%81%E6%A1%88 %E5%86%85/%E3%83%97%E3%83%A D%E3%83%88%E3%83%B3%E5%87% 8D%E7%B5%90%E5%95%86%E5%93 %81/	JAPAN	SEA PRODUCTS Big Squid factory	ОК
有限会社 知山水產 Limited Company Hatayama Fish Processing	HATAYAMA FISH PROCESSING	http://hatayamasuisan.com/ factory.html	JAPAN	SEA PRODUCTS FISH	EJE
株式会社リンク	OSAKANALINK	http://www.osakanalink.co.jp/ index_proton.html	JAPAN	SEA PRODUCTS Fish	OK
珍	SUZUTOMI CO. LTD	https://suzutomi.co.jp/	JAPAN	SEA PRODUCTS FISH	
TSUKIJI UOICHIBA	TSUKIJI UOICHIBA CO., LTD.	http://www.tsukiji-uoichiba.co.jp/en/business_guide/index_03.html	JAPAN	SEA PRODUCTS FISH	
YAMAKO PAGIFIC	YAMAKO PACIFIC	http://www.yamakopacific.com/ facilities	JAPAN	SEA PRODUCTS Fish	EJE
COLLE	HOKUCHIN CO., LTD.	http://www.hokuchin.co.jp/	JAPAN	SEA PRODUCTS Fish Product	OK
#門一 #870年 新 魚 宋 SHINUOEI	SHINUOEI	http://www.shinuoei.co.jp/ 18proton.html	JAPAN	SEA PRODUCTS Fish Shop	ок
拓 水 ヴル-プ TAKUSUI GROUP	TAKUSUI-GROUP	http://takusui-group.com/	JAPAN	SEA PRODUCTS Japanese Shrimp	OK
UNABIKI	FUNABIKI.	https://funabiki.info/	JAPAN	SEA PRODUCTS Oyster	OK
SeaLife. 株式会社 シーライフ	SEALIFE-HAMADA	http://sealife-hamada.net/ 2017/07/21/%E3%83%97%E3%83%A D%E3%83%88%E3%83%B3%E5%87% 8D%E7%B5%90%E6%A9%9F%E7%A8% BC%E5%83%8D%EF%BC%81%EF%BC% 81%EF%BD%9E%E6%B5%9C%E7%94% B0%E6%B8%AF%E3%81%AE%E5%89% A3%E5%85%888%E3%82%A4%E3%82% AB%EF%BD%9E/	JAPAN	SEA PRODUCTS Squid and Fish Factory	ОК
	AOMORIKAISAN	http://www.aomorikaisan.co.jp/ factory.html	JAPAN	SEA PRODUCTS Tuna and Salmon Factory	ОК
	YAMAKO PACIFIC (BRUNEI) SDN BHD.	https://thescoop.co/2018/04/18/ brunei-joint-venture-casts-sights-on- tuna/	BRUNEI	SEA PRODUCTS Tuna	

CLIENTES JAPON sector PRODUCTOS DEL MAR



※佐耐水産様が作成された資料上川塩物





※甑鳥漁協様が作成された資料より抜粋



原料入荷:解凍

- 外壁からの虫侵入対策:高速シャッター 水漏れ:速床(色)、接壁(サビ)



下処理工程

- ・生ゴミ発生搬出ルート、保管について 床部水の系統、設備工程 ・低温空調、作業者手元の根度階保



♣ より8
与力水産株式会社

事業内容

企業概要

- ・ 床色区分、ボイル等の換気結構対策・ 粉集磨対策、作業者手元の核度確保



下処理工程

当社への視察

- 凍結品の温度管理: 低温空調
- 建床仕上げ平滑、検品での報度確保 ダンボール等の味対策、出荷前窓の検討

👺 🛌 🚺 🕍 📖 🚔 🚜 🚮 🚳



氷結晶の比較















F7=782%









他主、正面信息 最近に、正面信息 最近的に、している。「かい」と連続」とよりは、発表の事業を担けによりを終 最近的によっている。最初的な経典です。この提出によって、「別、の具をファクロでも ののにの目的、10年のない、人間ではいるに、「おいずした」となっている。これ、 では、これでは、人間ではないには、おかずしゃって (2000) が表れた。また、 では、選挙の場合を発表したとし、大変でデッタでは、他のでは、他のでは、 からしている。「からしている」となっては、「からしている」となっている。 ディップスを呼ばられません。「アロトン構造」は、この合意的のようと発展に対え、 デッップを表しているまった。「おいずした」となっている。



によったいた。直直を連携が多 またしては最近、名音が必ずに通ぎ着しい場合です。 油で水原げきれたをシラスは またしては最近、名音がペラに通ぎがあった。 アルトン連続は原元等 デオシラカを受力機関しました。 そ、最近機能では取りまたとか、テルトン連続は原元等 できったのの機能が高度しました。 また、道やシラスは中枢が変化していてからみる (日本の場所が高度ですが、アロトン連修で 関すすることによう場合の環境にもついてからなら、

佐政水産 様(健津 静間)

在成本主席の产 銀月首ではアブ・ブサヤイシどの入産者やアチワイ・キンメ・予ち落き、人ともサールよう マブルビ1のの回標によったが大幅を表現されます。 よら他の作業用を受けていたがかりまかっ 電き室へ付けて、選手を持て強なしています。 表現を成じまかんぶからプロシン連分支 度した成立の手間で、なり発達的、人が発生の、自分を一場所ででどかりを選出があられて フストファンテール・活動学者、各世間では関すったします。

黑湖市場 様(海南 和歌山)







与力水産(株)

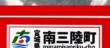












〔三陸天然あわびとめかぶのセット〕 株式会社マルヤ五洋水産



内容

天然あわびの品質と漁獲高は三陸が日本一 獲れたて新鮮アワビをプロトン凍結しました。 南三陸産めかぶこの旨さはやみつき必至。

〔大洗しらす 食べくらべセット〕 株式会社にんべんいち

内容

プロトン凍結で産地の旨みを閉じ込めた「冷凍生しらす」は流水 解凍で産地の旨みを再現。大きな釜で茹で上げたしっとりやわら かい「釜揚げしらす」。釜揚げしらすを少し干した「しらす干し」。 しらす干しを更に干して硬さを出した「ちりめん」の食べくらべ







[日本海隠岐活魚倶楽部・プロトンセット] 株式会社日本海隠岐活魚倶楽部



〔浜名湖産鰻白焼き〕 株式会社海老仙

焼にしても、白焼きでわさび醤油で べても美味しい自慢の逸品です。 導入の冷凍技術<プロトン冷凍> 美味しさそのままに冷凍しました





鯵(あじ)の比較 [凍結とチルド]





時間交点を境に、良い凍結品は生のモノを上回る。(ドリップ現象・目玉の色・エラの色・魚体の艶 et

QaA

与力水産(株)



一現状一

昨今の魚離れの影響もあり、市場利用者の買付量 の低下が加速。それに伴い市場利用の機会も減少 してしまう。





一 課題 一

状態の良い魚が多く入った際にも市場利用者の 買付が振るわず供給過多となり、余ったものは廃 棄または見切り品となってしまっていた。



鮮度の良い物を多めに買い付けてプロトン凍結し持ち帰る 利用者や、販路拡大や商品開発に利用する方が増え、市場利 用のきっかけを増やすことが出来た。 また買い付け量の増大により廃棄ロス削減に成功。

一 お客様の声 一

季節によって市場利用者数の増減幅は広いが、閑散期にもブ ロトン凍結を目的に利用する方が増え、現状の打開を考えて いる方が多くいる事に気が付いた。凍結品=品質が悪いとい う認識を変えて、良い物を良い凍結で製品化しようという意 識を感じる。今後も前向きな利用者をサポートし、市場利用 機会の増大・更なるロスの削減を目指す。



プロトンホールディングスグルーブ

Frozen Octpus Slice Manufacturing process





1.Carrying in/Freeze/Defrosting 2.Seasoning with salt and squeezing /Rince washing



3.Washing





5.Heating



6.Refrigeration



7 Slice



7.Slice



7.Slice



8.Measurement



9.Bag filling



10.Freeze



11.Vacuum package



12.Metal detection



逾 与力水産 株式会社













里町漁業・こしきの里 様(甑島 鹿児島)

聖中級重接の点 ラガなごは物の仲間で、本本係みですく鮮美が長待らしない魚です。 遠く離れた みなられのはといる前けるにはか本契那は母けられない魚健なのです。ところ が従来のか表機では、映版内の水をかず続かまる時にでうる本の結束が映像地域を 破壊するため、 海球性に続ける水をととしにアメノ級から標が表がのがドリップ として流れめてしまい、少本前の減水には皮をませんでした。プロトン連続した ラガなごは解めても結婚さるが、当からなどなど表彰を完全かに 届くまでは水でかやまれていますが、その同じなが大部へにあるでいきます。 本のたりのかなごは機力にできず、その間にら鮮皮はどんだん落ちていきます。 表へたのかがなごは機力にできず、にプロトン連結、だから解凍するだけで 機丸たての前鮮きが再進できるのです。



キョクヨー / 築地魚市場 / 鈴富 様(築地 東京)

従党・位置権力差 松どもが始点に乗るしている「プロトン連結」システムは、再乗の冷凍高質的上に大きな効 米が傷めれたいる、毎期内な前収謝です。この技術によって、「前」の表質なマグロやそ の他の解奏を、冬や安定した品質でお使いいただく事が可能になりました。すでに、ご購入 いただいたお客地から、従来しりあ存め「CARAO」。を残るる場でしてが呼らいただい ております。通常の冷凍点を挙凍したときに、大変のドリップ(液体分)が悩れ出し、食水 か大き、役者とわれというご辞述していてしょうか?需は、水砂の)の「みの他の大き、は にあります。大きな平れなけてきる場での冷凍性的では、食料の地配が緩まれ、解集時の ドリップ環点が超けるれても、プレットでは、しているの形の大きるを継知に応え、 ドリップ環点が超けるれてもな。「プロトン連結」は、この水の形の大きるを継知に応え、 ドリップを載かれてどがらまったく新しい冷凍法なのでき。



<u>にんべんいち、裏屋生産様の声</u> 生しらすは炭素、無豊本化が平く流通が難しい有品です。減で火揚げされた生シウスは 添てしか味わらことができません。プロトン連結は実化を防ぎ生シラスを完全再規定しま ま、提来施建と言われてきた生シラスが通過が再性となり、全国への拡張が可能となりま た。また、近年シウスは水揚げ量にバラウキがみられ価格が不安定ですが、プロトン車地 保管することにより価格の安定にもつながります。



佐政水産扱の声 銀河湾ではアジ・ゴマサバなどの大炭魚やタチウオ・キンメ・手夫番走・メレカリ・コメカ サゴなど1000倍級以上の点が溶積されます。また野北の頭を向受部門では全国から乗か 棚を買い付けし、溶準魚中海で販売こでいます。取扱商品は生かに品からフロトコ車材を使 用した機能品を選択しており有便が、人材管制は、大人木・原体安定など効率様に扱合的な コストコントロール・労働事項・所言管理を接近いたします。

黑潮市場 様(海南 和歌山)

組制事務機の直 組制事業のは管体にトレトンの再純に逃野皮と、輸送中の品質低下を防ぐため、プロトンス 機能を使用しています。プロトン準力により、全品加起の破壊を防ぐ、ドリッツ量両側的に 依下さる事が可能になり無を緩の必要核でも倒的に少なくすることが可能に応りました。 クエの関係シェー、プロの関係として、プロリーを機能である。





原料入荷: 解凍

- 外壁からの虫侵入対策: 高速シャッター
- 水漏れ:塗床(色)、腰壁(サビ)
- 湿気:換気対策



下処理工程

- 生ゴミ発生搬出ルート、保管について
- 床排水の系統、殺菌工程
- 低温空調、作業者手元の照度確保



製造室

- 調味、加熱。粉付け作業。
- 床色区分、ボイル等の換気結露対策 粉集庫対策、作業者手元の照度確保



下処理工程

- 凍結品の温度管理:低温空調
- 塗床仕上げ平滑、検品での照度確保 ダンボール等の埃対策、出荷前室の検討







ホタルイカの販路拡大 浜坂漁業協同組合様の取り組み-

-PROTON FREEZER---1次・2次加工製品付加価値アップ















高橋水産株式会社 大分県佐伯市米水津大字宮野浦21-1

が冷凍の概念を変える!

左伯に古くから漁師の保存食として伝わる、郷土料 里<丸寿司>の作り方をベースにしたお寿司です (このしろ) (いわし) (かます)を3枚卸のフィレにして、 **塩と酢に漬け込み、甘酢で締めたシャリにのせて赤**

★新感覚の押し寿司【赤丸寿司】

シソを巻いたも のままに再現 でき、尚且つ、無 添加でOK!既に 意匠登録もすま せ、販売も順調! 店舗販売及び、 通販でも販売し





〈商品造りの背景・経緯〉

急速に進む魚離れに歯止めをかける為、水産 庁が打ち出している<ファストフィッシュ>。ファ



・JR大分駅構内〔豊後にわさき市場〕・ ・工場内に設置されたプロトン凍結機・

ように手軽で食 べやすく調理に 手間がかからな い美味しい水産品 があれば魚食霊 要を掘り起こす、 引き金になる事は 間違いないとい う考えから造られ

ホタルイカの漁期は3月から5月までであり、兵庫県の漁獲高は富山県と日本一を争うほど であるが流通はボイルが主流で生は近隣地域に限られていた。



凍結状況

プロトン凍結





生食可ホタルイカの 通年販売を目指して!

導入後:

プロトン凍結機の導入を機に浜坂港水揚げのホタルイカを「浜ほたる」という名称にてブラ ドルト生食可商品として販売開始、展示会出展以降お客様の評価も高く

富山湾の宝石 白えびの刺身と昆布メ、殼付き〕



有限会社 シーフード北陸

富山湾の宝石 白えびを水揚げ直後にプロトン凍結した後 解凍し1尾1尾丁寧に職人が身を抜きました。昆布締めは、 身抜きした白えびをおぼろ昆布で挟みました。プロトン凍

結した殻付き白えびは、唐揚げや天ぷらなどでお召し上が



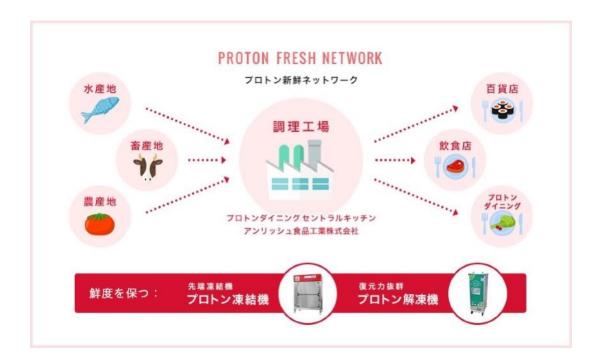


本場宮崎スタイルの「いぶし焼」という手法で 焼き上げたもも焼は、炭の香りと肉の旨みが凝 縮された逸品です。

、話題のプロトン冷凍技術を用いた商品で

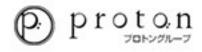






JAPAN DOES NOT MISUSE. TAKE ADVANTAGE OF VD. ALSO OF ALL THE ADVANTAGES











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