

ディブレイク株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

自社開発の特殊冷凍機「アートロックフリーザー」の冷凍技術を活用し、水産業の課題解決支援や、冷凍寿司の海外輸出を通じた、日本の水産物の国内外への価値発信に取り組んでいます。

・冷凍技術を活用した水産業の支援

水産業の持続可能な発展を目指し、事業者の皆さまを支援しています。高度な冷凍技術により、とれたての鮮度を保ったまま流通地域を広げたり、時期が限られる食材を冷凍保管して通年流通を実現したりと、事業の安定・拡大に寄与。さらに、写真のように美しく盛り付けた刺身をそのまま凍結・輸送することで、店頭では並べるだけで高品質な商品を提供可能に。これにより、高付加価値化や現場の負担軽減に繋がっています。



(急速冷凍した鯛の刺身。盛り付けた状態で凍結させるため、鮮度と美しさを同時に維持できる)

・冷凍寿司の海外輸出による日本水産物の価値発信

高品質な冷凍寿司を海外へ輸出する取り組みも進めています。すでに米国での販売実績があり、今後は対象地域や業界をさらに拡大。寿司をはじめ、日本の魚を生かした食文化の魅力を世界に発信してまいります。

