

CAS(セル・アライブ・システム)

CASは、従来の冷凍とは従来の冷凍とは一線を画した新たな理論により開発された画期的な冷凍技術です。CASとは「細胞が生きている」(Cells Alive System)の意を冠したもので、細胞を破壊することなく、食品・食材の鮮度をそのまま凍結保存することを実現しました。また、殺菌作用により食品安全性の向上にも効果をもたらします。



「細胞が生きている」。CASフリージング・チルド・システムは、従来の「冷凍」システムとは異なる理論体系から開発された全く新しい「凍結」技術です。凍結庫内に**微弱エネルギー**を付加して、食材の水分子を微小かつ均一化させ、庫内の食材を過冷却状態から - 23℃以下に一気に温度降下させて凍結させます。そのため、食材の細胞・組織の破壊をおこさず、解凍後に、獲れたて、作りたての鮮度がよみがえるのです。従来の冷凍食品で指摘されていた、チルド食品と比較して美味しくない、食感が悪くなる、冷凍臭が気になる、退色して自然の素材の美しさが失われる、また添加物を使用せざるを得ない等々の問題が解決します。CASを使えば、味、食感、香り、色、風味はそのまま。「冷凍」から「凍結」へ。CASは、食の世界の常識を変えてゆきます。

