

No.	
-----	--

## 「新感鮮」凍結実験申込書

## A. 申込者情報

会社名 (店舗名)			
TEL		FAX	
住所			
担当者		携帯番号	
メールアドレス			

## B.引き合い内容

実験商品の内容および商品名	
① 個々の実験商品の重さ	( ) g
② 個々の実験商品の大きさ	cm (横) × cm (縦) × cm (厚)
③ 時間当たり処理量	( ) kg/時間
④ 一日当たり処理量	( ) kg/日
⑤ 一月当たり処理量	( ) kg/月
⑥ 商品荷姿	(脱気包装) or (真空パック)
⑦ 現在の凍結温度	( ) °C
⑧ 現在使用中の凍結機	

目標とする凍結温度	芯温 ( ) °C
-----------	-----------

備考欄・連絡事項等
-----------

以上をFAXかメールにてお送りください。

宛先； 株式会社コンセプト・コア 担当 後藤 宛

FAX : **042-814-8186** メール : [info@ccore.co.jp](mailto:info@ccore.co.jp)

# 凍結実験をご希望の方へ

## はじめに

「百聞は一見にしかず」、「論より証拠」。理屈はともかく、まずは実際に試してみてください。実際にその目で見て手で触って、舌で味わっていただくことで、どんな説明よりも、よくお分かり頂けるはずです。

## 凍結実験のお申し込み方法

---

### 料金について

凍結実験は無償で行います。ただし、食材仕入代、梱包代、送料はご負担ください。凍結完了食品は、冷凍状態で着払いにて返送いたします。

---

### 実験食品について

凍結を希望する食材を4つに切り分け、そのうちの3つを、チルド冷蔵（生）で研究所（住所後述）までお送りください。小さすぎる食材の場合、同等品をお送りください。

凍結実験は通常冷凍庫による緩慢凍結と新感鮮による液体凍結を比較し、さらに、食品にセンサーを挿しての温度変化を計測しレポートとして提出させていただくため、同一品を3つ必要とします。品質を一定にするため、一匹（一頭）を切り分けたもの、または一匹（一頭）からとれた特定部位を切り分けたものとしてください。同一品を使用することにより、凍結方法の違いでどのような違いが出るかがわかりやすくご理解いただけます。

センサーを挿してデータを計測した食品は実験後研究所で処分し、返却いたしません。

凍結食品が到着しましたら、通常店舗でしているように解凍し、予め取り置きしておいたチルド品、通常凍結品、液体凍結品と3つの品質の違いをお確かめください。

---

### 凍結実験申込について

FAXかメールにてお申込みいただいた後、実験日をお打ち合わせさせていただきます。日程確定後、実験に間に合うように食品をお送り下さい。その際、食品とともに凍結実験申込書を同封して頂けるとスムーズです。

## 凍結実験用食品の送り先

〒181-0001 東京都三鷹市井の頭2-14-1-104 資源利用学研究所 担当；三嶋 宛

## ご質問・お問合せ窓口

株式会社コンセプト・コア 担当；後藤 080-3026-1147 / info@ccore.co.jp