DAY BREAK


[お問い合わせ]

デイブレイク株式会社

TEL: 03-6433-2855 FAX: 03-6453-7358

Email: sales@d-break.co.jp


導入事例

セミナー・展示会情報

公式X

ALF-V6.0-6I24

# ARTLOCK FREEZER

かつてない高品質な冷凍。




DAY BREAK

# ”冷凍だからウマい“を実現したフリーザー。

高品質冷凍

生産効率向上

故障・失敗リスク抑制

## ARTLOCK FREEZER

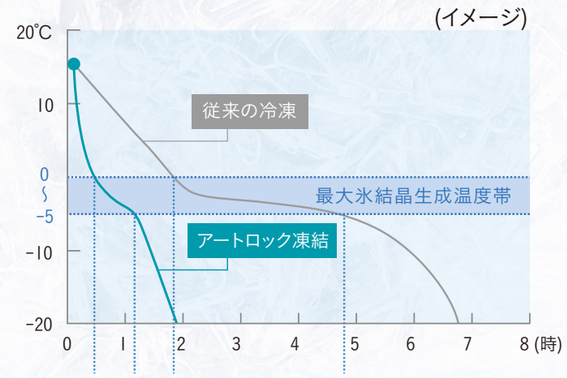
デイブレイク株式会社では、食品の冷凍を10年以上に渡り研究。
食品と冷凍原理との相性を500品目以上実験してきました。
長年蓄積してきたノウハウを活かし、品質と生産性を両立する
フリーザーを独自に開発。長い歳月を経て、ようやく商品化に至りました。



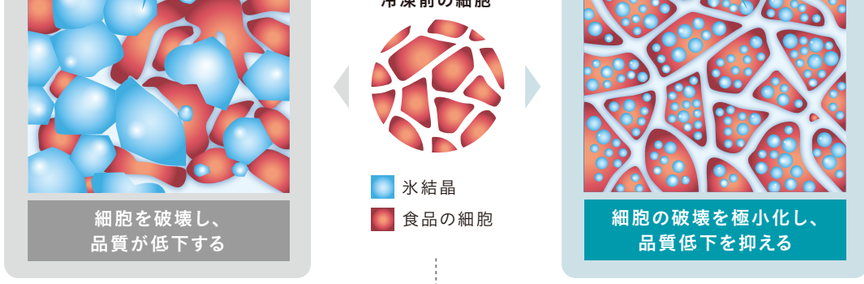



## 「急速冷凍」と「緩慢冷凍」の違い

従来の冷凍（緩慢冷凍）では、水分が氷に変化する氷結晶生成温度帯（0～-5℃）を通過する速度が遅いため、大きな氷結晶が生成されます。この氷結晶が食品の細胞を傷つけ、解凍時にドリップや食感・風味の低下を引き起こします。
急速冷凍は、氷結晶生成温度帯を素早く通過。氷結晶を小さく抑えることで細胞組織へのダメージを軽減し、解凍後もドリップをほとんど発生させません。




| 緩慢冷凍 | 急速冷凍（アートロックフリーザー） |
|---|---|
| 細胞内の氷結晶比較 | |
| 肥大化した氷結晶 | 微細な氷結晶 |




細胞を破壊し、品質が低下する

細胞の破壊を極小化し、品質低下を抑える



解凍後



解凍後

# 導入事例

詳細はこちらからもご覧いただけます▶

## 計画生産



### 株式会社グルマンイシヤ

**エリア** 北海道
**業 種** 食品製造業
**食 品** 弁当惣菜、スイーツ

ISHIYAグループの菓子・食品製造会社グルマンイシヤでは、弁当・惣菜・和菓子から、石屋製菓のロールケーキや半製品まで、多彩な商品を製造。アートロックフリーザーを11台導入し、計画生産や高品質な冷凍流通を実現しています。



### 株式会社嶋田ハム

**エリア** 東北
**業 種** 精肉加工
**食 品** 肉製品

繁忙期の受注集中による現場負荷を解消するため、冷凍技術を導入しました。高品質な冷凍ストックを活用して製造を平準化し、繁忙期の負担を軽減。人件費の削減とともに、製造オペレーションの大きな改善を実現しています。



### 株式会社フードセンター

**エリア** 関東
**業 種** ホテル
**食 品** 弁当惣菜

料理人の技量や人員に依存した運営から計画生産型へ転換。生産調理と冷凍ストックを組み合わせることで、人員を増やさず売上を約1.8倍に拡大しました。事業成長を支える仕組みを構築しています。

## 販路開拓



### 株式会社エムアンドケイ

**エリア** 北陸
**業 種** 飲食業
**食 品** 寿司

北陸・金沢港の新鮮な魚介を使った寿司を提供する「金沢まいもん寿司」では、お店の味をご家庭でも楽しめる冷凍寿司を展開。製造能力と品質をさらに強化し、国内市場の拡大に加えて海外展開も視野に入れ、本格的な金沢の寿司の流通に挑んでいます。



### 有限会社柳川

**エリア** 九州
**業 種** 飲食業
**食 品** うなぎせいろ蒸し

うなぎやうな重の高品質な冷凍商品を開発。従来の冷凍では再現が難しかった、ふっくらとした食感や香ばしさを維持しながら、冷凍商品による新たな販売チャネルを開拓しました。職人不足による機会損失も抑え、収益性の向上と事業の多角化を実現しています。



### JA香川県

**エリア** 中四国
**業 種** 農産加工
**食 品** フルーツ

県産いちご「さぬきひめ」をはじめとする県産農産物の販路拡大と食品ロス削減に向け、冷凍事業をスタート。ブロッコリー、アスパラガスなど多品目を高品質に冷凍加工しています。物流の制約を超えた販路開拓を進め、生産者の収益安定と地域農業の持続的な発展を目指しています。

## 新商品開発



### 株式会社ダイエー

**エリア** 関西
**業 種** 小売業
**食 品** 弁当惣菜、スイーツ

時短ニーズや食品ロス削減、人手不足への対応など、変化する小売業の課題に対し、冷凍技術を活用。新たな冷凍商品の開発やイートインメニューの展開など、冷凍を単なる保存手段ではなく、店舗運営を支える技術として活用した新たな取り組みを進めています。



### 株式会社弁才天

**エリア** 東海
**業 種** 菓子製造
**食 品** 和菓子

フルーツ大福専門店。新鮮なフルーツを丸ごと包んだ大福の品質を長く楽しんでもらうため、冷凍商品を開発。従来は難しかったフルーツの品質保持を実現し、「半解凍で楽しむ冷凍フルーツ大福」を開発。EC販売を開始し、売上は約5倍に成長しました。



### 株式会社ふく成

**エリア** 九州
**業 種** 水産加工
**食 品** 水産加工品

「こどもたちの未来に食をつなぐ」というミッションのもと、養殖から加工・販売まで一貫して取り組む6次産業化を推進しています。環境変化にも対応できる生産・販売体制を構築。高品質な冷凍商品を通じて、養殖魚の新たな価値と販路を生み出しています。

## コスト削減



### 株式会社コープフーズ

**エリア** 関西
**業 種** 食品製造業（小売業）
**食 品** 弁当惣菜

宅配事業・直営店舗向け商品を製造するコープフーズ（親会社：生活協同組合コープこうべ）では、安定供給や品質維持、人手不足への対応を見据え、冷凍技術を導入。効率を高め、製造量の拡大と人件費削減を実現しました。新たに店舗支援製品の製造にも取り組み、工場と店舗が連携した食品製造体制の構築を進めています。



### 有限会社美さわ

**エリア** 東北
**業 種** 飲食業
**食 品** 鍋料理、惣菜

秋田県大館市で地域に愛され続ける「割烹 美さわ」では、冷凍商品の開発をきっかけに冷凍技術を導入。冷凍商品の製造にとどまらず、計画仕込みなど店舗運営を支える技術として活用、原価率の改善や食品ロス削減など幅広い効果を生み出しています。



### 株式会社平安

**エリア** 関西
**業 種** 冠婚葬祭
**食 品** 弁当惣菜

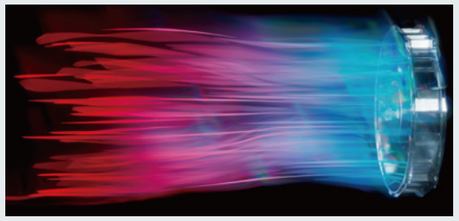
注文が当日の朝に確定するなど、短時間で調理から配送まで完了する必要がありました。冷凍技術を導入し、魚・肉・煮物の具材・寿司のシャリ玉などを高品質に冷凍ストック。効率的な計画生産を実現し、原価低減にもつなげています。

# 流体解析で実現、
# 限りなくムラのない品質。

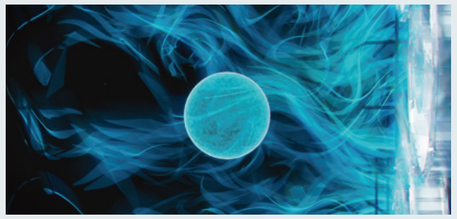
マイクロウインドシステム

- 生産効率アップ
- 品質安定化
- 高品質

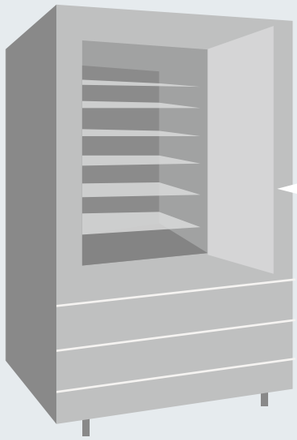
従来では、置く場所によって風の当たり方が変わってしまうため、冷凍品質がばらつく、生産効率が悪いという課題がありました。アートロックフリーザーでは特殊なファンモーターと構造設計によって、限りなくムラのない送風を実現。品質ムラが起こりづらく、生産性も向上しています。



従来型フリーザー

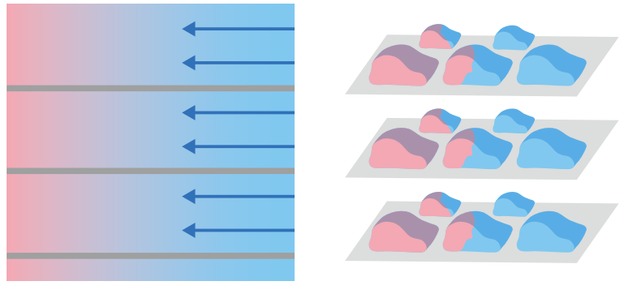


アートロックフリーザー



従来型フリーザー

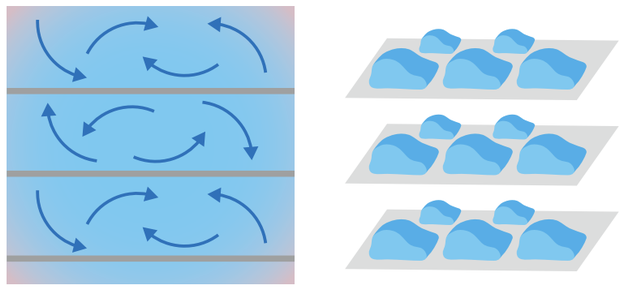
**風の偏差が発生 ▶ 品質がばらつく**






アートロックフリーザー

**均等に風が当たる ▶ 品質が安定**





# 冷凍機も、品質もしっかり守る
# 「フリーズプロテクト」。

フリーズプロテクト

- 故障保全・予防
- 品質安定化

無理な運転による故障や冷凍品質の低下を防ぐ。




## センサーで自動検知

庫内温度、環境温度、運転圧力など冷凍の品質や特殊冷凍機の故障に繋がる重要な情報をセンサーで取得。
機械の運転状態を適切に把握することで、故障に繋がる運用や冷凍品質に影響のある使い方を未然に防ぐことができます。
本来冷凍機の出せるパワー以上の**無理な運転による故障**やそれによる**冷凍品質の低下**を防ぎます。
また、稼働のデータを収集することで故障時にもスムーズな原因特定を実現し、素早い対応が可能になります。

## NEW 独自の予知保全技術で故障リスクを最小化。

庫内温度、周辺温度を検知し、
故障につながる動作に対して
アラートでお知らせします。




## NEW 3つの芯温計を庫内に装備。

対象機種 ART2・ART3

庫内に3本装備された芯温計で、食品の中心温度を計測できます。タッチパネルで3箇所の進行状況が確認できるので、投入位置ごとに適切な判断が可能に。より品質が安定します。



**タッチパネル操作画面**




凍結運転中に画面をタップで芯温を表示。左右ボタンで表示する芯温計を切り替えます。

3本のうち、最も温度が高い中心温度が赤字で表示されます。

## NEW 庫内環境をデータ化し、記録保存可能。

対象機種 ART2・ART3

食品の中心温度の推移、庫内温度の推移、運転モードを10秒おきに記録します。記録したデータは、USBメモリに約2週間分保存でき、CSV形式で出力可能です。出力したデータは、HACCPの温度管理など、冷凍食品の品質管理に活用できます。



| date | time | navi/manua l | unten | sinonkei1 | sinonkei2 | sinonkei3 | konai_ondo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2024/12/13 | 14:25:49 | navi | shimotori | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:25:59 | navi | shimotori | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:26:09 | navi | shimotori | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:26:19 | navi | yorei | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:26:29 | navi | yorei | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:26:39 | navi | yorei | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:26:49 | navi | toketsu | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:27:09 | navi | toketsu | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:27:19 | navi | toketsu | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:28:00 | manual | shimotori | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:28:10 | manual | shimotori | -21 | -21 | -21 | -30 |
| 2024/12/13 | 14:34:51 | manual | shimotori | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:35:01 | manual | yorei | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:35:11 | manual | yorei | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:35:21 | manual | yorei | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:35:32 | manual | toketsu | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:35:42 | manual | toketsu | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:42:23 | manual | toketsu | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:42:34 | manual | food | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:42:44 | manual | food | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:42:54 | manual | food | -21 | -21 | -21 | -31 |
| 2024/12/13 | 14:43:04 | manual | food | -21 | -21 | -21 | -40 |

アートロックフリーザーは長期保証(5年間)が標準付帯

## 長期保証サービス

### Point1 安心の長期保証

通常メーカー保証 1年 → 2年 → 3年 → 4年 → **5年**

### Point2 6つの安心サポート

- 日本全国対応 離島もサポート
- 修理回数 無制限
- 修理代 自己負担0円
- 新品同等品 交換
- 24時間365日 修理受付
- 消耗品以外の 経年劣化に対応



全国のサポート拠点で
対応いたします

※延長保証には適用条件があります。詳細はサービス規程をご確認ください。

# ラインナップ

※使用方法、環境により凍結処理量は前後します。

ARTLOCK FREEZER

## トレーインタイプ



### ART2

| | |
|---|---|
| サイズ | 幅　:1150mm<br>奥行:773mm<br>高さ:1525(1595)mm |
| トレー枚数 | 8枚 |
| 凍結処理量/h(目安) | 10kg/h |



### ART3

| | |
|---|---|
| サイズ | 幅　:1150mm<br>奥行:773mm<br>高さ:1825(1895)mm |
| トレー枚数 | 12枚 |
| 凍結処理量/h(目安) | 15kg/h |





### ART5

| | |
|---|---|
| サイズ | 幅　:1150mm<br>奥行:1000mm<br>高さ:2100mm |
| トレー枚数 | 16枚 |
| 凍結処理量/h(目安) | 25kg/h |

※ART2・ART3は室外機内蔵型、ART5以降は室外機別置型の仕様です。

## カートインタイプ



### ART10R　カートイン(1台)

| | |
|---|---|
| サイズ | 幅　:1500mm<br>奥行:1400mm<br>高さ:2300mm |
| トレー枚数 | 40枚 |
| 凍結処理量/h(目安) | 50kg/h |





### ART20R　カートイン(1台)

| | |
|---|---|
| サイズ | 幅　:2100mm<br>奥行:1400mm<br>高さ:2410mm |
| トレー枚数 | 40枚 |
| 凍結処理量/h(目安) | 100kg/h |



### ART30RW　カートイン(2台)

| | |
|---|---|
| サイズ | 幅　:3000mm<br>奥行:1400mm<br>高さ:2410mm |
| トレー枚数 | 80枚 |
| 凍結処理量/h(目安) | 150kg/h |

トレーサイズ:600㎜×400㎜×20㎜

ARTLOCK BOX

## 縦型低温冷凍ストッカー




# かつてない高品質な冷凍保存。

冷凍食品の品質を長期間保つためには、
優れた冷凍技術のみならず「保管」も極めて重要です。
アートロック ボックスは、-30℃の低温を安定的にキープ。
冷凍食品の品質劣化を最小限に抑えることが可能です。

- -30℃の定温保管
- 霜取り運転不要
- 省スペース設計

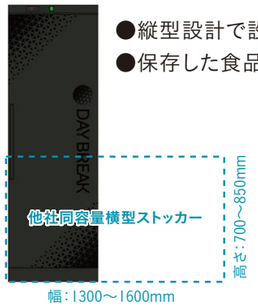
## 省スペースに設置できる縦型モデル

現場の多様なニーズを受け、設置場所を選ばないコンパクトな縦型設計を採用。
厨房機器との並列設置や狭小スペースでの活用にも対応します。

### ■製品概要

| | |
|---|---|
| 製品名 | ARTLOCK BOX（アートロック ボックス） |
| サイズ | 幅　：600mm<br>奥行：585mm<br>高さ：1850mm |
| 容量 | 340ℓ、庫内7段 |
| 定格電圧 | 100V |
| 定格周波数 | 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 85W/95W |

### ■他社同容量（300〜370L）横型ストッカーとの比較




●縦型設計で設置スペースが半分以下
●保存した食品が見やすく取り出しやすい



横型は雑多となり
下にあるものは取り出しにくい…

## 保存方法による違い

**-20℃ × デフロストあり**



色　：褐変が著しく、皮も果肉もくすんだ色
食感：表面が溶け、ベトベトした食感
形　：表面が溶けだし、角が丸くなる
風味：本来の味が失われる

**-30℃ × デフロストなし**



色　：鮮やかでみずみずしく、採れたてのまま
食感：凍っていてもサクッとしなやか
形　：角が立ち、カットした時のまま
風味：芳醇な香りや風味、甘味が採れたての味



凍結テスト

# 凍結テストが可能なショールーム

まずは凍結テストで品質を確認。凍結時間や最適な解凍方法もわかります。



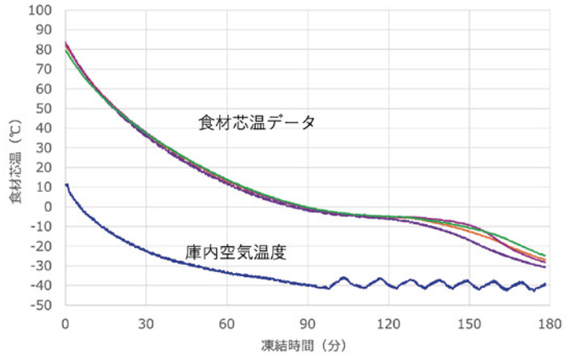




**東京ショールーム**
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-33 ニウケビルIF

## 凍結テスト結果に基づく機種選定

同じ機種においても食品の水分量・包装資材・投入量によって凍結時間は変化し、凍結処理能力は大きく異なります。
凍結テストのデータをもとに、お客様の想定しているオペレーションに最適な機種を選定します。






**凍結テストで確認する項目**

①トレイ一枚当たりの食材投入量
②食材の投入総量
③食材の凍結時間

凍結に必要なエネルギーを算出し
最適な機種をご提案します。

## 事前サポート　特殊冷凍機の活用方法・オペレーションの提案

特殊冷凍機導入後も多くのお客様の課題に寄り添ってきた経験をもとに、お客様の現場に合わせた特殊冷凍機の活用方法・オペレーションをご提案させていただきます。

### 理想の品質・オペレーションを実現する、5つの意識改革

**前処理改革**



**レシピ改革**



**凍結改革**



**保管改革**



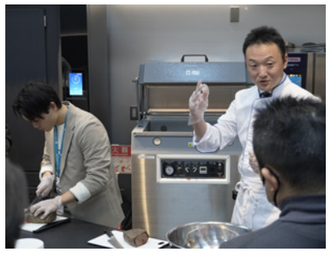
**解凍改革**



### 特殊冷凍活用に活かす各種セミナーを開催

調理・保管・解凍など各工程の専門事業者と連携したセミナーや、アートロックフリーザー導入事業者の視察会、食材別の活用セミナーなど、多彩な実演セミナーを開催しています。実体験を通じて、導入後の活用イメージを深めるとともに、新たな活用方法の発見や研究にもつなげていただいています。

**パートナー連携セミナー**



実際の設備を使った実演・試食を通じて、導入後の活用や現場での運用に役立てていただけます。

**視察セミナー**



導入事業者の現場を訪問し、実際の運用や活用ノウハウを提供します。

**食材特化セミナー**



特定の食材に特化した冷凍活用セミナー。ノウハウを学び、同業者同士の交流を通じて、活用方法や連携の可能性を広げます。

### 補助金・リース・税制優遇制度の活用支援

特殊冷凍機の導入に活用できる補助金・税制優遇制度をご案内しています。初期費用を抑える導入方法のご提案や申請準備のサポートも行っていますので、お気軽にご相談ください。





## アフターフォロー　冷凍ビジネスコミュニティ

デイブレイクでは、最先端の冷凍ビジネスを「学び、築く」というスローガンを掲げ、個人事業主から上場企業までが集まる、新しいカタチの交流会を運営しています。




### 冷凍ビジネス事例の共有

定期的に、最新の冷凍活用事例を導入事業者などが紹介する登壇形式の共有会や、参加者同士が名刺交換・意見交換を行う交流の場を設けています。学びや情報交換を通じて、新たな気づきや連携につなげます。



### 販路開拓支援

アートロックフリーザー導入事業者のネットワークを活かし、高品質な冷凍食品を求める販売先・仕入れ先と事業者を直接おつなぎします。商品の特性やニーズに応じた新たな販路・取引先の開拓を支援し、これまでにも多数の商談・取引が成立しています。




### ビジネスマッチング

全国のアートロックフリーザー導入事業者のネットワークを活かし、事業者同士の交流や連携を促進。互いの強みを掛け合わせることで、新たな商品開発やOEMなど、事業の可能性を広げます。

