

ヤマダフーズではフリーズドライの受託加工を始めます！

フリーズドライとは？

水分を含んだ食材を-20℃で凍結させたのち、減圧し真空状態で水分を昇華させ乾燥させる技術です。インスタント味噌汁などでよく見ます。弊社では自社で製造した納豆をフリーズドライ加工しています。

フリーズドライのメリットは？

- ・軽いので持ち運びに便利
- ・低水分のため、常温で長い間保存できる(弊社納豆の場合、冷蔵保存では賞味期限7日ですが、フリーズドライ加工したものは賞味期限1年)
- ・ビタミンなどの栄養価が損なわれにくい
- ・戻した際の食感・風味が他の乾燥法よりも優れている

弊社の設備を活用して皆様のお持ちの素材をフリーズドライ加工しませんか？

受託加工の流れ

①お引き合い

②お打合せ

試作に向けてのお打合せをいただきます(受託原料情報、フリーズドライ品の希望形状・品質、量産化の場合のロットなど)

③試験機での試作・評価

幅330mm×長さ390mm×高さ35mmのトレイに収まるサイズで原料の提供をいただきます(上限2kg程度)。それを当社の試験機で試作し、試作品の評価をしていただきます。
※受入原料については下記の注意事項を参照願います。

④量産機による試作(1ロット100kg程度)

試験機と量産機では仕上がりに違いが生じる場合がありますので、本生産前に量産機での試作を実施し、量産の場合の品質をご確認いただきます。また、この段階で各条件(価格・数量・品質規格・納期など)の打合せを行います。

⑤量産

試作品の評価後、量産へと移行します。

⑥出荷

事前打合せの品質に沿っているかどうかの確認をし、出荷いたします。
出荷荷姿は10kg程度入るダンボールの中にビニル袋を入れ、バラ詰めでの状態となります。個包装対応は致しかねます。



※受入原料について

○微生物基準

食品：食品衛生法および衛生規範における微生物規格基準を満たすもの。

○基本的に食品のみとなりますが、1つの機械でいろいろなサンプルを扱うため、臭いや香りの強い製品、油分の多い製品、毒物などの人体に影響のあるサンプルは加工できません。

○機械の性能上、金属の腐食を促すサンプル(塩分、酸、塩素などの強い物)は加工できません。

○-20℃程度で完全に凍結しないサンプル(塩分・糖分の多い液体など)は、加工できません。

○当社取り組み事例から脂分の多い食品はうまくいかないケースが見られます。

ご注意願います

・弊社が皆様から原材料を買い入れて加工するものではありません。

原材料をお預かりして、フリーズドライ加工してお返しするという取り組みです。

・フリーズドライ加工に対して料金が発生いたします。

本件のお問い合わせ先：

株式会社ヤマダフーズ 経営企画室 稲葉

電話：0182-37-2246 FAX：0182-37-2276

E-mail：r-inaba@yamadafoods.co.jp