

地域資源名	氷感技術(氷点下で凍らせない保存技術)	分野	A	鉱工業品又は鉱工業の生産に係る技術	NO	6
お問合せ先	株式会社フィールテクノロジー 〒694-0051大田市久手町波根西750-7	電話	0854-84-0315	FAX	0854-82-3531	
		e-mail	info@feel-tech.jp			
ホームページ	http://www.feel-tech.jp/	氷感	検索			

地域資源の概要

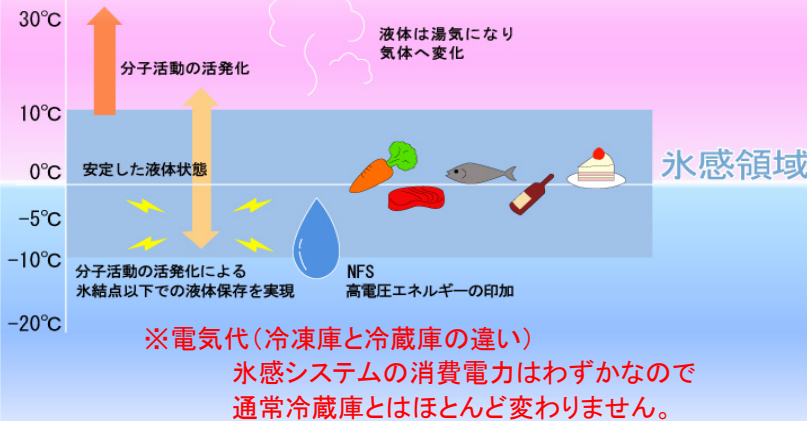
<氷感とは>

- 0℃以下を中心に食品の長期保存と熟成を目的に考えられた技術です。
- 食品分野 (食品の長期鮮度保持・氷感熟成による旨味成分の増大)
- 健康分野 (添加物無しで食品の長期保存技術開発、抗酸化力の高い機能水の開発)
- 医療分野 (生体臓器・血液無凍結保存への挑戦)

～ 現在、様々な分野で研究・活用されています ～

[氷感領域]

氷感領域とは・・・氷感庫内において電圧が印加されることにより、氷感効果を発揮できる領域です。



氷感庫
冷蔵庫タイプのほか、大量貯蔵できる倉庫タイプもあります。

氷感で得られる3つの効果



氷感庫で保存することにより、今までの保存に比べ、飛躍的に鮮度を保つことが可能に！



食材の鮮度保持が可能となり、ロスが激減します。そして、無駄なくお客様に提供でき、生ゴミ等の廃棄も削減されます。冷凍でなく、冷蔵保存なのでCO2削減にも期待されています。



氷感技術を使用することにより、低温、長期保存が可能となり、食材が熟成され、食材の持つ本来の美味しさがさらにアップします。また新たな商品開発が可能となります。



氷感トラック(2t)

鮮度の高い美味しい食材を氷感効果により品質そのままに配送します。氷感庫と併せた活用によるダブル効果で、より新鮮で食味の良い食材をご提供することが可能となります。

<氷感技術を使った商品例>



氷感熟成米
石見銀山 天領米



氷感熟成焼酎
いも代官

関係者の声

私達人間の生活から切っても切れない「保存」を目的とした技術として、食から始まり、物流、そして医療へその応用性を広げてきました。今後も多くの研究開発を重ね、更なる技術の高度化を目指し、皆様のお役に立てる製品を生み出していきたいと決意しております。



代表取締役 三谷樹さん

表彰、特許の取得、補助事業・アドバイザー制度の活用事例等

- (H22)第18回中国地域ニュービジネス特別賞(中国地域ニュービジネス協議会)
- (H21)「2009年 元気なモノ作り中小企業300社」認定(経済産業省)
- (H16)メイドイン大田創出支援事業(大田市)
- 平成23年度中国地方発明表彰 発明奨励賞 受賞((社)発明協会)
- 特許第3862085、特許第4563916 ○実用新案第3140667 他
- (H23～)ふるさと大田産業振興アドバイザー相談会(吉川公麿氏 1回)