

リキッドフリーザー「凍眠ミニ」^{とうみん}体験会開催のご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。さて、今回リキッドフリーザー「凍眠」の案内をさせて頂いたところ、多くのお客様からデモ実施のご要望を頂きました。そこで、当社に実機を設置して、実際に食材を持ち込んで頂き、凍結し解凍後の鮮度、品質、仕上がりなど確認をして頂いたほうが分かりやすいと思い開催することに致しました。是非この機会にご参加頂ければ幸いです。よろしく願いいたします。 敬具



①冷凍する食材を準備



②パックする



③凍眠ミニで冷凍する



■凍眠ミニのメリット

- ①鮮度保持
- ②廃棄ロスの低減
- ③仕入が変わる
- ④寄生虫対策
- ⑤物販ができるようになる

■アフターコロナの新ビジネスが可能に

- ・“お店のこだわりの味”をそのまま凍結し持ち帰り
(お弁当、惣菜、カレー、押し寿司、とんかつ等)
- ・冷凍E C通販など販路を拡大
- ・賞味期限の大幅な延長、食材廃棄ロスゼロに
- ・安い時に多く仕入れ、利益率の改善
- ・持続化補助金の活用

日時

2022年1月24日(月)・25日(火) 9:00~17:00

来場時間はこちらで調整させて頂き、ご連絡させて頂きます。

場所

(株)タニモト 本部

デモ機種

凍眠ミニ (テクニカン製)

準備物

冷凍させたい食材ご自由にお持ちください！！

凍結時必要な袋、脱気は当社で準備しております。

※凍結の速さと、解凍した時の食材の鮮度や品質、仕上がりなどが確認できます。

「機械とフィルム」で課題解決のお手伝いをします

PACK&WRAP



株式会社 **タニモト**

本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246