

いのちをつなぐ

SARAYA



- 第51回 国際ホテル・レストランショー
HOTERES JAPAN
給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展
- 第44回 フード・ケータリングショー
CATEREX JAPAN
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展
- 第23回 厨房設備機器展

SARAYA ブース出展のご案内

日時 2023.2.7日→10日 場所 東京ビッグサイト 東展示棟

拝啓 時下皆様におかれましてはますますご清栄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、来る2023年2月7日(火)～10日(金)の間、『HCJ2023 国際ホテルレストランショー』が、東京ビッグサイトで開催され、弊社も出展させていただきます。

サラヤブースでは「革新的な冷凍新時代へ ～-30℃の急速凍結～」と題して、今、話題の『急速凍結』を活用したビジネスを検討する“食”に関わる事業者様向けに、社会活動が活発化するこれらに向けて、新たな商品の開発や新しい提供のカたちへのチャレンジへの対応など、プラスαとなる新たなビジネスのアイデアを、「急速凍結」運用を組み込む、新たな発想の調理・製造システムを、実機展示・実演を交えてご提案いたします。

多用中のところ誠に恐縮に存じますが、この機会にぜひご来臨賜り、ご高覧いただきたくご案内申し上げます。

出展商品のご紹介



サラヤでは衛生関連のご提案に加え、食の流通活性化・人手不足対策・食材の安定供給などを目的に、高速ホットパック脱気包装機「シュットマン」と圧倒的なスピードで食品を凍結させる液体急速凍結機「ラピッドフリーザー」を組み合わせた新しい凍結を活用した調理法「新チルド冷凍調理システム」、高品質な凍結法で製造した冷凍食品の運用方法「キープReフレッシュ」システムやビジネスの可能性などをご提案いたします。



ホットパック機能+高速包装の シュットマン

急速液体凍結機 ラピッドフリーザー



作りたての料理を熱いま、わずか5秒で包装することが可能。食材や調理品など、やわらかいものでもしっかり包装できる脱気包装機。その速さを会場でご実感ください。



食品を20分以内に凍結することが可能。冷凍に不向きな食材や調理品も凍結し保存することが可能となる急速液体凍結機。新しい「ラピッド凍結」をご実感ください。

HCJセミナー

テーマ：「キープReフレッシュ」急速凍結活用が生み出す事業・販路拡大の可能性 サラヤ株式会社 フードシステム開発部 中田 慧悟
日時：2月9日(木) 11:00～11:40 会場：東5ホール特設会場(聴講無料・事前登録制)

HCJ2023は完全来場事前予約登録制となっております。右のQRコードから事前来場登録の上、ご来場ください。

東京ビッグサイト (展示ホール2) 2-K12



SARAYA Webセミナー同時開催

公開期間 2023年2月6日(月)～3月3日(金)



展示会開催に合わせてWebセミナーも開催しております。詳しくはQRコードを読み取りご覧ください。

テーマ 『良い冷凍食品』開発で考える5つのポイント!

～冷凍で食品ロスから販路拡大に～

サラヤ株式会社 食品事業開発本部 フードシステム開発部 中田 慧悟

※上記の内容は予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。