



Fresh Keeping Technology

INAZUMA

高電圧鮮度保持システムのご紹介

INAZUMA Mist System とは

INAZUMA



MIOX Mixed
Oxidant
VirusBusterWater



INAZUMA Mist System とは、
過冷却現象を利用して鮮度を保つ「INAZUMA」と
水と塩から生成される除菌剤「マイオックス ウィルスバスターウォーター」
を組み合わせた鮮度保持システムです。

INAZUMA のご紹介



INAZUMA

「INAZUMA」は、過冷却現象を利用した鮮度保持システム。
庫内に高電圧の電場状態を創り出し、水分子同士の結びつきを抑制することで
「水が凍るはずの0℃(凝固点)以下になっても凍らない」過冷却状態を作り上げ、
青果物・肉・一部魚介類などの鮮度をより長く保持します。

後付け 可能

既存の設備・冷蔵庫・解凍庫での急速冷凍を可能にします。

最新 技術

長年使われてきた荷電技術の課題を研究し独自開発した空間電場式技術です。

特許 取得

競合他社製品に無い独自の技術を搭載。万が一停止しても自動的に再始動します。

圧倒的 ローコスト

企業競争を生き抜くため、少ないランニングコストからリターンを生みます。

安心 設計

シンプルな設計構造で優れた耐久性を備えるため、保守費用も抑えられます。

3種類の 電圧対応

発生電圧を3種類（1,500V/3,000V/4,500V）扱え、様々な食料品に対応します。

MIOX VirusBusterWater のご紹介



MIOX Mixed Oxidant VirusBusterWater

「マイオックス ウィルスバスターウォーター(MIOX)」は、特殊な電解セルを用いて水と塩から生成する除菌剤「Mixed Oxidant (混合酸化剤)」です。ペンタゴン (米国国防総省) の持つ特許技術で生成されるMIOXは、他の除菌剤には無い特長を数多く有しています。

1

強い
除菌効果が
長時間持続

2

繰り返し
使用しても
手が荒れない

3

加湿器を
用いた
空間除菌消臭
が可能

4

有害な
発がん性物質
を生成しない

5

医療機器から
食材まで
幅広い
除菌用途

6

食品の鮮度を
維持しながら
消毒が可能

7

次亜塩素酸
と異なり、
低濃度でも
高い消毒力

INAZUMA Mist System のご紹介



冷凍機から排出される水分を
特許技術・イナズマミストシステムが取り込み、
除菌液として庫内へ散布します。

格納された野菜を除菌するとともに庫内の湿度を保ち、
瑞々しい状態を保持します。



鮮度保持効果_実例

INAZUMA と MIOX の相乗効果で 食材の鮮度を長時間保持します

牛肉



通常は赤身の部分が黒っぽく変色してしまいましたが、
INAZUMAでは1週間経ってもまるで切りたての状態が保たれます

小松菜



水分が無くなり色味も大きく劣化。
葉も弱々しくなっています。

5つの鮮度保持効果

1

鮮度保持

事前に行った仕込みもそのままに、店舗での提供時までみずみずしさを保ちます。

2

品質管理

様々な種類の食材をまとめて保管しても臭い移りが起きにくい特性があります。

3

熟成促進

チルド状態を保つことでドリップが流出せず、熟成が進んで旨味が増します。

4

出荷調整

旬をずらして効果的に出荷できるため、出荷量の調整が容易になります。

5

生鮮解凍

水分子を揺らす事で高品質な解凍が可能に。ドリップ（旨味成分）流失を抑えて解凍後も鮮度が持続します。

INAZUMA導入による経済効果

INAZUMAの導入によって
フードロスの削減や出荷調整が
可能になります。

10日間で
約**190億600万円**
の経済効果

野菜や果物、肉や魚など生鮮食品は鮮度が命。
INAZUMAの技術を使えば、鮮度保持期間を
10日間も延ばすことが可能となります。
これを日本で1日に廃棄処分される野菜に
置き換えると、10tトラック約17,000台分。
非有機野菜15種の平均価格※から算出すると
10日間で実に190億600万円にも上ります。
またこのことによって輸送トラックや
ゴミ処理場が排出するCO2の削減にも寄与します。

※フードデリバリー総合サイト『maishoku.com』掲載価格による。



使用機材

電源ボックス

(共通)



放電板

(冷蔵冷凍庫タイプ)



放電板

(業務用冷蔵冷凍庫タイプ)



噴霧器

(共通)



COMPANY PROFILE



会社名	株式会スーリヤ (SURIYA Co., Ltd.)
本社所在地	〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町2-4-13
支店所在地	〒110-0016 東京都台東区台東1-10-12 台東110ビル2階
役員	代表取締役 シバスタラン スハルナン
設立	2015年4月1日
資本金	10,000,000円
事業年度	毎年1月1日から12月31日
社員数	7名
事業内容	クリーンエネルギーにかかる製品の開発および販売 ・蓄電池の開発、販売 ・LED照明器具の開発、販売 ・超高電圧発生機 ・活性炭製造、販売 ・バイオマス製造

