

# 株式会社ツジ・キカイ【スチコン・チラー】 デモンストレーションのご案内

## 《熱々凍結/熱々急冷》

食パン・フランスパン・クロワッサンを  
コンベクションオーブンで焼成し  
焼成直後に、ブラストチラーへ。

熱々のまま、**-35℃**で**急凍**する実演です！

- ★パンの品質を落とさず販売
- ★チャンスロス/廃棄ロスの軽減
- ★労働時間の短縮・効率化

そんなご提案をいたします！

熱々凍結したパンの品質の高さを是非ご体感ください。

定員は 18 名様までです。先着順とさせていただきます。



熱々凍結を実践している

ブーランジェリーフリアンド

谷口シェフのインタビュー動画はこちら！



日時：2023年7月11日（火） 13:00～15:30

場所：アイチ製菓機械 名古屋市中川区上流町 2-100-2

### 参加申込書

株式会社アイチ製菓機械 担当者 行き

会社名/店名	氏名  ( 名)
住所	
電話番号	
質問等	

## 【実演内容】

1. 食パン
2. クロワッサン
3. フランスパン（フィッセル）

食パンは熱々急冷（1℃）

クロワッサン、フランスパンは熱々凍結（-35℃）

熱々急冷、熱々凍結とは、製品が窯から出た直後に  
1℃もしくは、-35℃のブラストチラー&ショックフリーザーに  
投入する行為であり

製品の水分、香りが蒸発して逃げてしまう前に  
粗熱を取る事で、水分と香りを逃さず、品質を向上させます。

また、冷却にかかる時間を短縮させるため  
次の工程に素早く移る事ができ、労働時間の短縮に繋がります。

（スライス、袋詰、2次加工）

クロワッサンや、フランスパン、また実演では行いませんがバンズなど  
熱々凍結をすれば、製品の最も良い状態を保管できるため  
一度に大量に生産しておけば、商品のストックができます。  
解凍して、販売のオペレーションを組む事で  
毎日仕込むアイテムを減らし、労働時間の短縮に繋がります。  
また、販売数のコントロールも容易くなるため  
チャンスロス、ロスの対策にもなります。