


意外とスゴイ 冷凍食品のことを もっと知ってほしいんだ!!



- 冷凍食品のスゴイところを一人でも多くの人に知ってほしいと思ってマークをつくったよ!
- メーカー各社の広告や商品パッケージ、業界団体の広告・制作物やスペシャルサイト「カイトウ冷凍のホントウ」(www.kaitou-reitou.com) など、いろいろなところに登場する予定!
- 店頭で会えるのを楽しみにしているよ!!



ぼくのプロフィールだよ!



- なまえ/カイトウフリージー
- とし/永遠の7さい
- お誕生日/10月18日(冷凍食品の日)
- スリーサイズ/あなたのおうちの冷蔵庫とおなじ
- すきなもの/ママがつくるお弁当
- にがてなもの/虫
- 夢/つかまえた鮭をおなかの冷凍庫で保存すること

日本冷凍食品協会って?

▶(社)日本冷凍食品協会は冷凍食品関係企業の団体です。冷凍食品に関する広報、品質・技術、研究・調査を中心として諸事業を展開しています。冷凍食品を通じて食の安全性確保や食文化の向上、豊かな社会の形成に貢献しています。10月18日は冷凍食品の日です。



(社)日本冷凍食品協会
www.kaitou-reitou.com

社団法人 日本冷凍食品協会
〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町 10-6
桂屋第二ビル 6階
Tel:03-3667-6671(代) Fax:03-3669-2117
http://www.reishokukyo.or.jp

(社)日本冷凍食品協会
www.kaitou-reitou.com

「冷凍食品」の ここがスゴイ 4つのポイント



▶やあ！ ぼくの名前は
カイトウフリージー。
冷凍食品のホントウのこ
とを、みんなにお伝えし
ている白クマだよ。👉

▶みんなのおうちのフリー
ザーに入っている冷凍食
品って、おいしくてベン
リなだけじゃなくて、実は
スゴいたべものなんだ。
▶そんな、意外に知られて
いない冷凍食品の「スゴイ
ところ」を4つのポイントに
絞ってお伝えしてみるね。

3 冷凍状態では細菌が活動 できないので、衛生的。

- 細菌は、すごく低温の状態だと活動できなくなるんだ。そのため、 -18°C 以下の低温で保存されている冷凍食品では、細菌が繁殖する心配はまったくないんだよ。
- だから冷凍食品では、たべものを長く保存するためにも冷凍以外に特別なことは必要ないんだ。

-18°C
以下!



1 急速凍結で、とりたて作り たてのおいしさをキープ。

- 冷凍食品は、低い温度でスピーディーに凍結することで、とりたて作りたてのおいしさや品質、栄養を守っているんだよ。
- さらに、冷凍食品は品温を -18°C 以下に保っていれば、おおよそ1年間は最初の品質がそのまま保たれているんだ。
- 生産から販売までの間も、ずっと -18°C 以下に管理していけばダイジョーブ!



2 食材の細胞を壊さず、 栄養価もそのまま。

- 低温で急速に凍結すれば、食材の中にできる氷の結晶が小さくて済むから細胞がこわれず、おいしさや栄養がこわれちゃうのを防げるんだよ。だから、上手に解凍すれば、凍結前の状態に近い品質を再現できるんだ。
- 栄養は冷凍してもこわれなし、きちんと保存すれば(-18°C 以下を守れば)保存中にもほとんど栄養はこわれないんだ。



4 しっかりした安全管理で、 信頼して使える。

- 日本冷凍食品協会の各メーカーでは、原材料の徹底した管理、製造工程のチェック、従業員の教育など、冷凍食品認定制度にもとづいて安全の対策をきちんと行っているから信頼して冷凍食品を使ってね。
- 冷凍食品認定制度に合格した製品には、「認定証」マークがついているよ。



【認定証マーク】