

製品・技術 PR レポート

1. 企業概要

会社名	大青工業株式会社			代表者名	鳴瀬 正彦		
				窓口担当	松田 昌子		
事業内容	氷温、冷凍、冷蔵設備・機器の企画、設計、製販			URL	http://www.taiseiaomori.co.jp/		
主要製品	お客様仕様による氷温、冷凍、冷蔵設備・機器						
住所	〒030-0131 青森県青森市問屋町1丁目9番30号						
電話/FAX 番号	017-738-2131 / 017-738-9333			E-mail	mura@taiseiaomori.co.jp		
資本金(百万円)	45	設立年月日	昭和 23 年 10 月	売上(百万円)	1,500	従業員数	50 名

2. PR事項

農水産物の細胞、成分変性を試験研究し、生産物の高付加価値化のために
農水産物の特性に合わせた貯蔵環境を設計する冷熱デザインと技術
(冷却ユニットを含む冷熱システムを自社開発設計)

研究・受託試験

(農水産物貯蔵、熟成、濃縮、乾燥の試験受託業務)

- 食品長期鮮度保持による高付加価値化
- 周年供給技術体系の実証
- 食品貯蔵鮮度保持
- 農水産物機能性向上試験
- 生鮮食品濃縮、熟成、乾燥試験
- CA 低温貯蔵試験

企画、性能仕様、開発、設計、製造技術

(技術リソース)

- 凍結・冷凍・冷蔵技術
強制通風急速冷凍、真空凍結乾燥、冷凍冷蔵庫
- 氷温貯蔵技術
農産物貯蔵(にんにく、りんご等)、氷温濃縮
氷温熟成、氷温乾燥、氷温 CA 貯蔵、活魚無水輸送
- 農産物予冷・貯蔵技術
真空冷却、強制通風冷却
保冷库
- 製氷技術
アイスパック(ブロッコリーほか)、角氷製氷、
自動製氷プラント
- 海水処理技術
海水取水、海水ろ過殺菌冷却
- 空調技術
食品加工等低温空調(ソックダクト低温空調)



おいしさ濃縮力

どちらもキウイのジャム。氷温濃縮はどっち？
 もちろん、左です。キウイ色そのままのジャムです。非加熱ですから本物の色・味を損なっていません。

氷温濃縮型 非加熱・極美味 加熱型

氷温濃縮機
HYO-ON CONDENSER

3. 特記事項

- (社)日本氷温協会技術部長
- 2009年経済産業省 元気なモノ作り中小企業300社
- 2016年文部科学大臣表彰科学技術賞受賞「生鮮食品の鮮度保持と熟成に資する氷温貯蔵庫システムの開発」
- 2017年経済産業省「地域未来牽引企業」選定
- 2019年第8回ものづくり日本大賞 東北経済産業局長賞「氷温を用いた農水産物高鮮度保持・熟成技術の普及」