

特許

高級レストランの味をお届けする

「サーモプロ21」

真空調理装置



花木工業株式会社

「高品位調理済食品」

数少ない一流シェフの味を大勢のお客様に味わっていただける調理方法は無いものかといった悩み、レトルトや冷凍食品とは異なりレストランの味をそのまま家庭の食卓にとどけることができないものかといった悩み、これらの悩みを解決する調理法としてフランスで開発されたのがこの真空調理法です。

真空調理とは真空パックによる食材の密封化によって食材本来の風味と旨味を閉じこめ、低温加熱調理によって蛋白質の凝固をおさえソフトで、ジューシーな仕上げを行いパックのまま冷却保存し、食前に再加熱するものです。

* 食材の香と風味の保存が特徴です

真空パックされた食材の低温加熱と速やかな冷却は、適確に制御された温度コントロールによって食材の組織と細胞を壊すこと無く、衛生的環境を十分に満足し、食材の持つ本来の香と風味を保存いたします。



* ジューシーでまろやかな食感

蛋白質の凝固温度以下で加熱調理するのでソフトな歯ざわりと旨味成分をたっぷり含んだジューシーな味わいを保証いたします。

* 高級レストランの味を作り置き

新鮮な素材の持つ豊かな風味と旨味を引き出す低温調理と、ムラの無い熱伝導を保証する真空パックは加熱調理の過程で成分の食材への再吸収を促します。また脱酸素状態を作り出す真空パックは食品の特に油脂分の酸化を防止するだけでなく、アミノ酸の分解を抑制して栄養豊かな食品を提供いたします。

さらに、加熱後の速やかな冷却と未開封状態での冷蔵保管(+3℃前後)によって、良好な衛生状態のままで、しかも加熱直後の美味しさを維持し続け、75~80℃で4~5分の食前加熱によって元の美味しさを再現いたします。



調理済食品の新しい分野を切り開く

真空調理装置 サーマプロ21 の優れた特徴



* 最適な調理環境を与える3つの調理サイクル

サーモプロ21は調理槽内の熱水によるクッキングを第一段階として、水道水による予冷却を第二段階、冷却水による冷却を第三段階の処理として自動的に行うだけでなく加熱の第一段階中で複数の加熱温度による自動段階処理を可能としています。
加熱から冷却までの全ての作業はパーソナルコンピューター又はマイクロコンピューターによって制御され、熱水の温度と時間による制御、食材の芯温による制御の2通りの制御方法を選択することができ食品の衛生的安全性を高めています。

* 液体の均一性を高める独特な循環方式

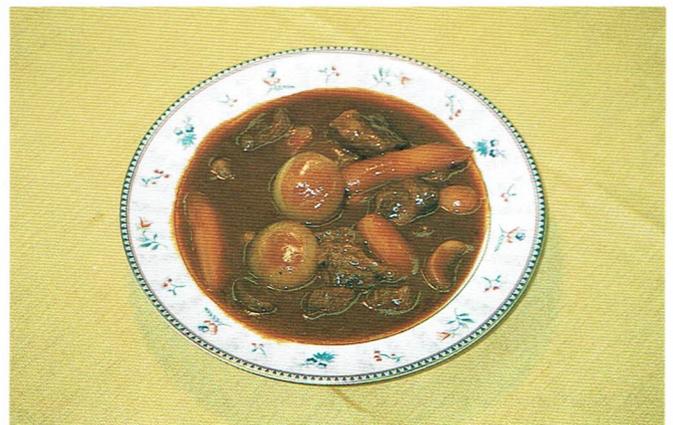
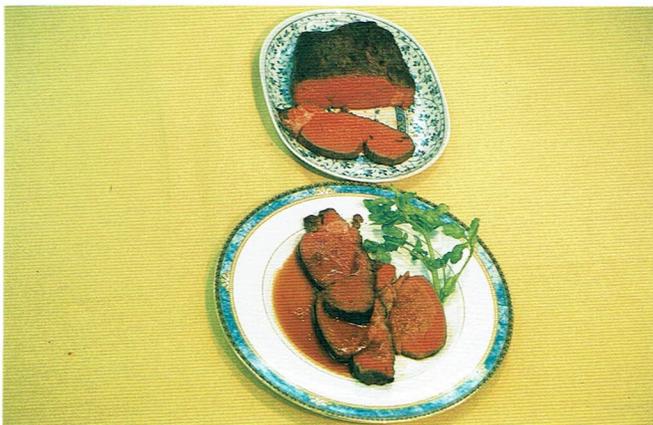
サーモプロシリーズでは加熱クッキング、予冷却、冷却の全ての工程において熱水、水道水、+2℃の冷却水は調理槽内で常に内部循環され食材への温度伝導を速やかにするだけでなく、計算された乱流吹出し方式によって常に温度的均一性と食材への平均的流体衝突量を与えられています。

* 高度な安全性と作業性

全自動の「サーモプロ21」による加熱、冷却は常時適確な液温制御と芯温制御を与えるだけでなく、大小のある食材に対し複数の芯温センサーを設備して製品の完璧な仕上がり、低い温度における加熱の法令に従った十分な結果を与える事ができます。さらに自動制御と無人運転を保証するこの装置による調理品では、2週間前に調理したものと前日に調理したものの差異が全くありません。
また「サーモプロ21」は、別々の調理槽において加熱と冷却など異なった処理を同時に行うフレキシビリティを持っています。

* 優れた汎用性

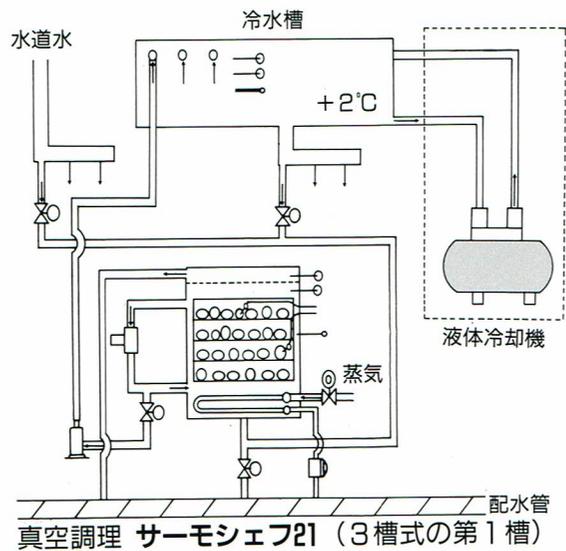
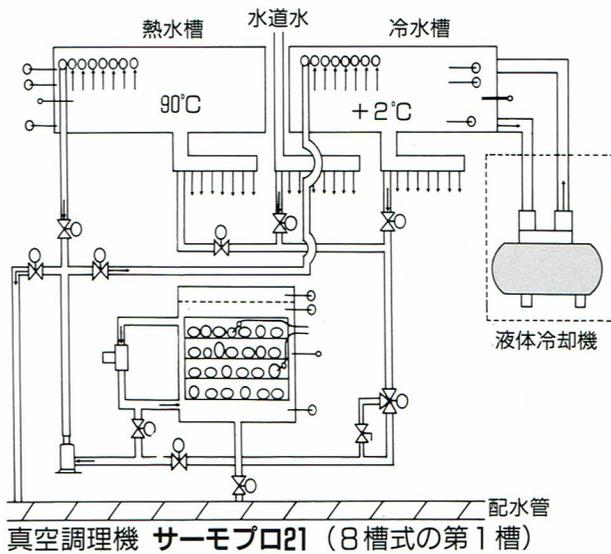
幅広く様々な食材に適用できる「サーモプロ21」はすでに次のような調理品を経験しています。
* ローストビーフ * コールドビーフ * ハンバーグステーキ * ビーフシチュー * 牛肉赤ワイン煮 * 牛フィレ肉フォアグラ詰め * ボルシチ * 豚肉角煮 * 鶏肉カレー風味 * 鴨のテリーヌ * 鯖の味噌煮 * 鯛のかぶと煮 * 子鯛のシャンパン煮 * 鶏胸肉煮 * ニシンのマリネ * 肉豆腐 * 肉じゃが * 鰯の煮付け * 子海老のクリーム煮 * 牛フィレステーキ * など和、洋、中、を始め様々な料理に適用いたします。



生産量、生産目的に応じた3種類のシステム

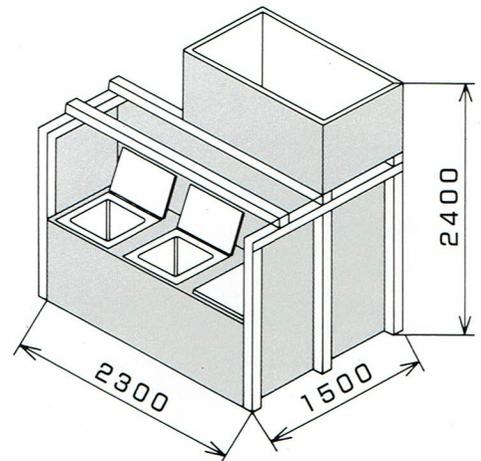
- A. 少量多品種生産、試作、研究には「サーモシェフ21」型
- B. 中規模生産（0.8～2 t／日）には「サーモプロ21」型
- C. 大規模生産工場（3～8 t／日）には「サーモビッグ21」型

機種	調理槽容量	1槽生産量/回	槽数	熱水槽ton	冷水槽ton
サーモシェフ21	200L	7～11kg	1～5	なし	0.5～1.5
サーモプロ21	1,400L	40～90kg	4～8	8～15	同左
サーモビッグ21	10,000L	160～360kg	5～8	70～100	同左



サーモプロシリーズ全機種の寸法及び各機器、設備の詳細については各々の仕様書をご請求ください。全機種の液体冷却装置はオプションとなっております。サーモシェフ21では冷水槽もオプションになっております。また設置場所のロケーションに合わせ構成機器の配置変更は可能です。

基本のコントロール方式は全機種同じですが、操作仕様については設置する調理槽の数によって異なる場合があります。



製造・発売元



花水工業株式会社

〒101 東京都千代田区神田佐久間町3-10-2
電話03-3862-3801 FAX03-3864-4821

大阪営業所 〒532 大阪市淀川区西中島5-14-22 リクルート新大阪ビル
電話06-885-6361 FAX06-885-6397

販売店