

PACKAGE FAIR 2023

開催日：9月13日(水)AM10:00～PM5:00

14日(木)AM10:00～PM4:00

会場：(協)山梨県流通センター 展示場

住所：山梨県中央市山之神2丁目6-1



展示内容のご案内

01 包装資材

SDGs、環境対応商品・新商品・冷凍関連商品・売れ筋商品などの展示

02 機械

包装機・充填機・冷凍関連機器など

03 レモンズブース

HACCP・衛生商品などの展示



04 パッケージフォレスト

- ・菓子特別展～NEO菓子時代～
- ・パケ買い
- ・山梨をパッケージに

05 オオキおすすめ! 冷凍関連商品ブース

今大注目の冷凍関連商品をピックアップ! 食品ロスの削減にも繋がります

06 展示会開催日だけの特売ブース

展示会限りのお買い得品盛りだくさん。お見逃しなく!

07 オオキのSDGs・環境の取組み

「やまなしSDGs」登録、「エコアクション21」など

ご試食頂けるブースもございます。ぜひお楽しみ下さい。

※環境に配慮した山梨森の印刷紙を使用しています



今のお店のお料理で 新たな販売始めてみませんか

～ 4 STEPで店の味を自宅で簡単に再現～

STEP1

洗浄殺菌



スチームコンベクション
オーブン

STEP2

作る



ブラストチラー
真空包装機

STEP3

保つ



STEP4

売る



ブラストチラー&ショックフリーザー

食材の美味しさ保持の肝は
冷却スピード

急速凍結

冷凍庫で緩慢冷凍



冷凍前の細胞 緩慢冷凍後の細胞

細胞内の水が大きな結晶となる為
旨味が逃げる

ブラストチラーで急速冷凍



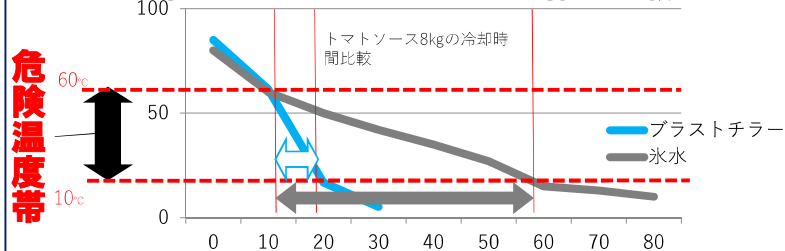
冷凍前の細胞 急速冷却後の細胞

細胞内の水分を小さな結晶にする為、
旨味が逃げない

**-1℃～-5℃※を「30分以内」で通過させることが
美味しさ保持のカギ**

10分
-1℃～-5℃は冷凍をさせる過程で、氷結晶が大きくなりやすい温度帯で【最大氷結晶生成帯】と呼ぶ。

氷水とブラストチラーの冷却時間の比較



危険温度帯を氷水の**4倍速**で通過

スチコン×耐熱容器

調理後、容器への盛替えがいらないため、仕上がりをきれいに保つことができます。
また、鍋や調理機器に食材がくっつく心配がないのでロスも少なくなります。
盛付後の加熱調理なので見た目もきれい！作業量軽減！



【耐熱容器例】
リスパック社 デリシェフ



※カタログ情報で耐熱情報記載なし
耐熱温度：220℃



前日

仕込み

盛付

冷蔵
保存

翌日（ランチタイム）

加熱調理
（スチコン）

販売

※必要数のみ加熱が可能！

ブラストチラー×耐熱容器

耐熱 PPI-タルク

今すぐ使える特価品の耐熱専用容器が
10シリーズ 29サイズ ラインアップ！

※温度変らず、プラスチック使用量削減可能

※材質別同一サイズのプラスチック使用量比較

耐熱温度が130℃まであり
冷凍からレンジまで幅広い用途に
使用可能

※オリジナルの「耐熱PPI-タルク」は他の耐熱容器に比べて軽量化で
強度も保証済み！
※プラスチック製容器はレンジで加熱にもやさしい
※トッププレートは取外し可能

ラインアップ P25～27

PSP

シリーズサイズ
ラインアップなんと/
約**6,000**アイテム

優れた保水性、耐熱性
・耐性にも優れた成形性！
・廃棄物で軽くプラスチック使用量削減も可能

加熱をしない冷凍食品におすすめ

ラインアップ P28～31



容器に食材を盛り付けて、そのまま
ブラストチラーで凍結。
レンジアップができる容器であれば、
お惣菜の温調理も可能。

マルチFP

発泡素材で断熱性が抜群！
加熱直後に素手で持っても熱くない

ラインアップ P22～24

耐熱性 耐熱110℃だから
レンジ加熱も大丈夫！

断熱性 加熱直後に手で
持っても熱くない！

保水性 保水性が抜群！
50℃～60℃で加熱可能

解凍性 冷めにくいから
おいしく食べられる！

※マルチFPは、耐熱性・断熱性・保水性・解凍性の4つを兼ね備えた容器です。
※マルチFPは、耐熱性・断熱性・保水性・解凍性の4つを兼ね備えた容器です。

エフビコ社 冷凍の強化書より抜粋

【問い合わせ先】 **OHK** 株式会社 **オオキ**
山梨県中央市流通団地 1-3-2
株式会社オオキ 特販課
担当：小幡 電話：055-273-6644

ホシザキ東京株式会社 HPはこちら
山梨県甲府市下石田 2-12-22
ホシザキ東京甲府ビル
ホシザキ東京株式会社 山梨支店
担当：渡辺 電話：055-237-7126

