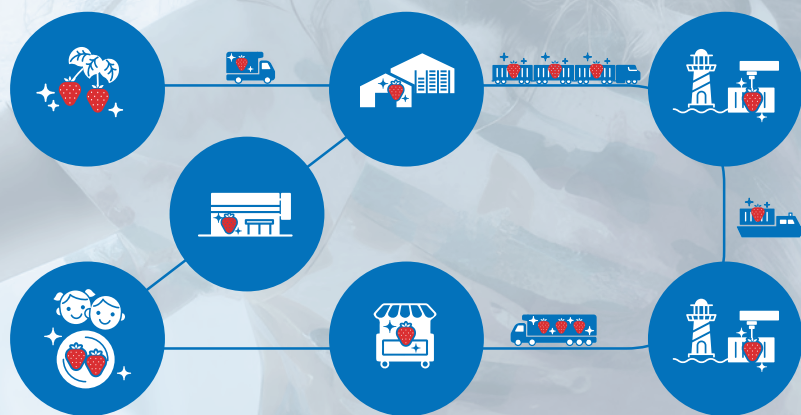


一粒の苺から、
生鮮市場を変えていきたい。

例えば瑞々しい苺。美味しいままに、
日本中の、世界中の、もっとたくさんの人たちに
届けるにはどうすればいいだろうか。
高湿度冷蔵技術は、こんな想いから生まれました。



MOISTURE COLD CHAIN



そして私たちの高湿度冷蔵技術は、
未来の生鮮流通モデル「モイスターコールドチェーン」へ。

とれたての美味しさを、
もっと長く、もっと遠く、いつでも、どこでも。

TEAM
EXPO
2025

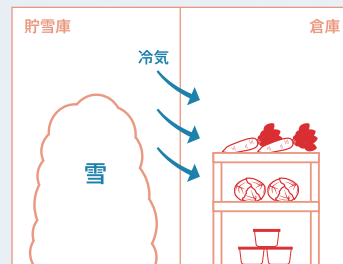
いどもう。みらいに。
“共創チャレンジ”



2020

ヒントは、日本古来の知恵。日本の雪国には、
「雪室」という貯蔵の工夫があります。

「雪室」とは、
雪の冷気により
農産物を保管する
貯蔵方法です。



雪室イメージ図

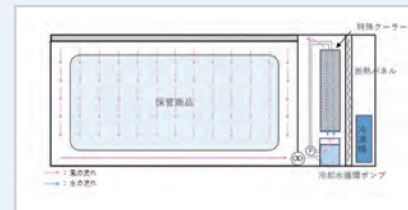


現在の雪室 <八海山>

この「雪室」と似た農産物の理想的な
鮮度維持環境を生み出すのが私たちの高湿度冷蔵技術です。

- 保管空間に、1℃95%の安定した空気をつくりだす冷却技術
- 結露のない、均一な温度・湿度空間をつくりだす気流設計

コンテナから大規模倉庫まで対応でき、
私たちにはこの技術を用いた施工実績もあります。



高湿度冷蔵技術イメージ図



物流会社様(長野県)



高湿度冷蔵庫

私たちは自社設計の高湿度冷蔵庫を使い、
野菜や果実など多品目の保管試験を日々実施しています。

<一般冷蔵庫と比べて、高湿度冷蔵庫の苺は瑞々しさが長持ちしています。>

品目	鮮度保持期間	
	冷蔵	高湿冷蔵
いちご	5日	1か月
レタス	1日	2週間
キャベツ	2週間	2か月
ミニトマト	5日※	2週間
シャインマスカット	1か月	3か月
カーネーション	2週間	3週間以上

保管試験結果の一例

※8~10℃



高湿度冷蔵庫(1か月)



一般冷蔵庫(1か月)

2030

一粒の苺を、より長く、より遠くまで、
おいしいままに。

オンリーワンである私たちの高湿度冷蔵技術をコアに、
生鮮市場の在り方をイノベーションしていきたい。
長期間鮮度を維持し、世界中のどこへでも、
とれたての美味しさを届ける。その革新的流通システムを
「モイスチャーコールドチェーン」と名付けました。

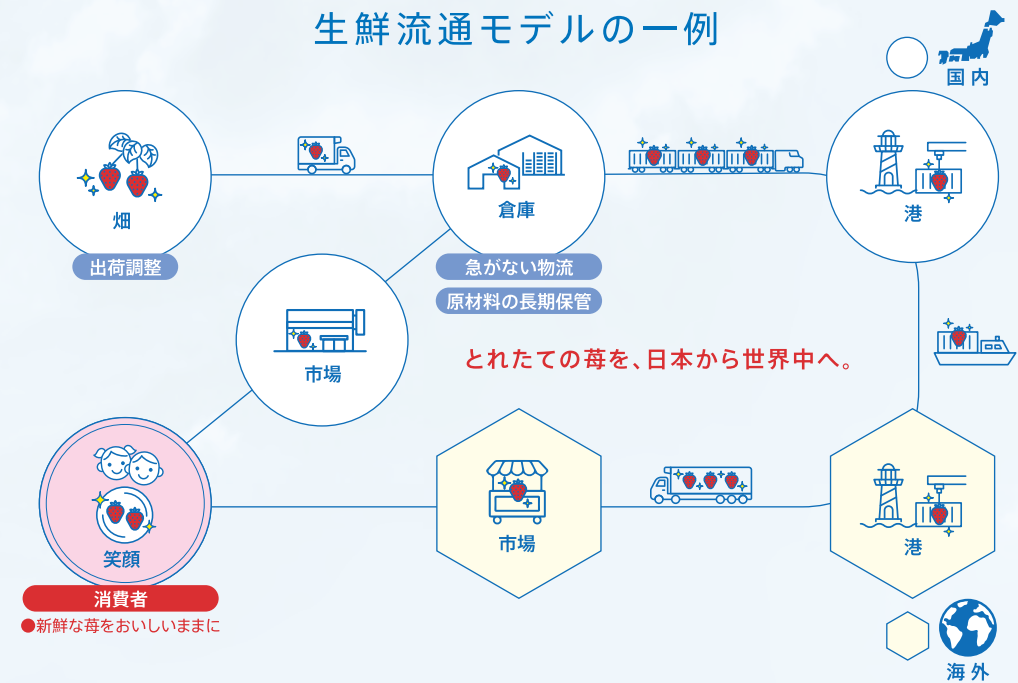


モイスチャーコールドチェーンは、
フードテクノエンジニアリングが未来へ向けて提唱する
農産物・生鮮品流通の新しいモデルです。

SDGsをはじめとする社会課題の解決に貢献



モイスチャーコールドチェーンで描く
生鮮流通モデルの一例



高湿度冷蔵技術は
こんなことにも活用できます。



防災・災害支援
非常時の食糧備蓄・供給



美容・エステ
お肌にやさしい零温サウナ

2025

MOISTURE COLD CHAIN

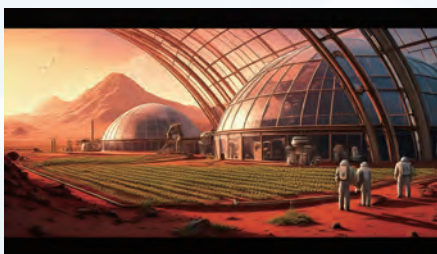
2050

未来へ

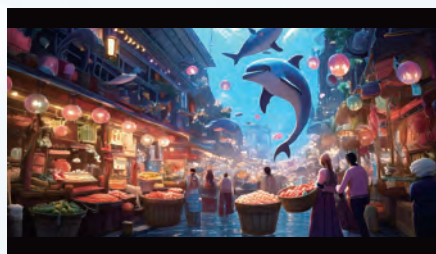
いっしょに、高湿度冷蔵技術の 未来をつくりませんか。

私たちの高湿度冷蔵技術には、生活そのものを変える、
いろいろな夢を叶えてくれる可能性が詰まっています。
そして皆さまとの共創で、未来はもっと近くなります。
世界中の「おいしい」は、もっと大きく広がります。

例えば、25年後、こんな未来が待っているとしたら
ちょっとワクワクしないですか。



火星農場イメージ



深海マルシェイメージ

※上記画像はAI生成画像です。

「おいしい」と「生鮮流通」の夢のこと
一度お話ししましょう。

私たちは「食品工場」に特化した冷熱設備を中心とする
トータルエンジニアリング企業です。



フードテクノエンジニアリング株式会社

foodtechno-eng.co.jp

